L'ORTOLANO

DIROZZATO

DI

FILIPPO RE

Cavaliere dell'Ordine della Corona di Ferro,
P. Professore di Agraria
nella R. Università di Bologna, ecc. ecc.

VOLUME PRIMO

MILANO 1811.

PRESSO GIOVANNI SILVESTRI
STAMPATORE-LIBRAJO
Agli Scalini del Duomo, N. 994.

MOTIVI

CHE MI HANNO DETERMINATO A COMPILARE QUEST' OPERA, E COSA ABBIA PRETESO DI FARE.

La Coltivazione degli ortaggi fu mai sempre riputata onorabilissima e di sommo rilievo dagl' Italiani. Senza ricorrere ai tempi più remoti basterà dare un' occhiata alla cura che degli orti prendevansi i Legislatori de' particolari Stati della nostra Penisola. La legge garantiva solennemente quelli che erano cinti di siepi o di fosso, ma non gli aperti, lo che mostra grandissimo avvedimento negli autori di essa, i quali ben conoscevano non potere giammai un orto guardarsi se non sia con qualche opera esteriore ben riparato. Ma ciò che più rileva sono le particolari ordinazioni di varj luoghi, le quali volevano espressamente che i cittadini possidenti e gli estranei pur essi, che venivano a porre casa nella città, un orti-

cello avessero. Così, per tacere d'altri molti, sappiamo che a Novi, nel Genovesato, chiunque era iscritto nell'estimo per lire 25, veniva obbligato a fare e conservare quattro tavole di orto per lo meno. Un orto pure doveva avere chiunque abitava in Pontremoli, e piantarvi dell'aglio; ed a Castelnovo di Val di Cecina, nel Volterrano, ogni capo di famiglia era tenuto ed obbligato fare ogni anno tanto orto quanto proveder potesse ai bisogni di sua casa. Anche oggi vi sono dei paesi che si distinguono per l'industria singolare con cui coltivano certi erbaggi, come avrò occasione di notare. Quelli che delle nostre cose rustiche scrissero, particolarizzando sopra tutte, ragionarono bensì di questo rilevantissimo ramo di agricoltura, ma pochi vi sono che se ne siano fatto un oggetto speciale di un trattato. Non conosco se non se il Poema degli Orti *di Giuseppe* Miglio Voltolina, *che per essere in latino non potrebbe forse leggersi da veruno di quelli che pure amano erudirsi nella coltivazione ortense, e* l'Ortolano *del* Affaitati, *ristrettissima opericciuola. Più*

diffusamente ne diedero precetti gli antichi, *cioè* Crescenzio *nel sesto libro*, Porta *nel decimo*, *Agostino* Gallo *nella sesta giornata*, *e Vincenzo* Tanara *nel libro sesto. Nel secolo scorso quelli che esposero con maggiore precisione le regole sul coltivamento degli orti vi aggiunsero per lo più i nomi botanici, e così hanno cominciato a rendere intelligibile a tutti il loro linguaggio, nè v'abbisogna, come spessissimo avviene leggendo i vecchj autori, di commento onde comprendere di quale pianta abbiano eglino voluto parlare.*

La mancanza di un trattato sugli orti aveva indotti moltissimi a desiderare che venisse recata in italiano alcuna di quelle tante opere straniere, che appunto insegnano a coltivarli; opere di grandissimo pregio come Miller e Bradley, *fra gl' Inglesi, e tra i Francesi* Descombes, Filassier, D'Ardenne, *e gli articoli relativi agli ortaggi inscritti nel* Nuovo Corso di Agricoltura *in forma di un Dizionario compilato dalla Sezione dell' Istituto di Francia, che si occupa degli oggetti di economia campestre. Anzi sono stato più volte mosso*

da varj amici e conoscenti ad una tale impresa. Per quanto sia pieno di stima per gli scrittori agrarj stranieri, veramente credetti cosa poco onorevole per l'Italia nostra, maestra un tempo delle migliori pratiche campestri all' Europa, il dover ricorrere ad estranei precettori per apprendere un genere di coltivazione, il quale, come dissi sopra, fu tanto in onore fra noi. Mi feci perciò seriamente ad esaminare se possibil fosse contentare le brame degli amici de' prodotti ortensi compilando la storia delle pratiche nostre. Le cognizioni di fatto acquistate nell' esaminare gli orti di varj luoghi, le mie proprie osservazioni, le notizie registrate ne' primi otto volumi degli Annali d'Agricoltura *da me compilati; il soccorso di qualche amico, fra quali qui nomino con particolare sentimento di gratitudine il signor Professore* Targioni-Tozzetti *ed il signor Dottore* Antonio *suo figlio, quanto alle cose Toscane, e per le Napoletane il signor Giambatista* Gagliardo, *ed alcune mie esperienze mi fecero credere che con tutti questi mezzi, uniti all' ajuto che potevano a quando a*

quando procacciarmi le opere de' nominati stranieri, avrei potuto accozzare insieme uno scritto non affatto inutile, o almeno il più copioso d'ogni altro sugli orti.

*M'avvidi però fin da principio che bisognava limitarsi ad un saggio, e che era impossibile ch' io potessi fare un Trattato sugli orti, opera difficilissima, e che richiede un corredo di pratica e di cognizioni che assolutamente mi trovo non avere. Quindi ho intitolato il mio lavoro l'*Ortolano Dirozzato, *intendendo con ciò essere stato mio disegno l' indicare soltanto gli elementi della coltivazione degli orti e nulla più. Esso è diviso in tre parti, ad ognuna delle quali ho premesso un Proemio che ne spiega il contenuto.*

PARTE I.

ABBOZZO DEL DIZIONARIO DELL' ORTOLANO

PER SERVIRE D'INDICE

AL CONTENUTO DELL' OPERA.

PROEMIO.

Persuaso che uno dei mezzi più atti a condurre l'agricoltura italiana a quella perfezione di cui è capace sia quello di rendere comune la notizia dei varj metodi di coltivare adoperati in tutta la estensione della nostra Penisola, credo che per arrivare con maggiore facilità al bramato scopo sia necessario il prestare agli amatori delle cose rustiche un soccorso di sommo rilievo. Questo consiste nel rendere pienamente intelligibili ad ognuno i diversi vocaboli impiegati a denotare gli oggetti d'agricoltnra e di campestre economia, la differenza dei quali è tanto grande tra paese e paese e spessissimo tra villaggio e villaggio che non è possibile l'intenderli senza un interprete (*).

(*) Mi sia permesso qui di citare un esempio. Con ventisei nomi diversi trovo indicata la *Cuscuta Eu-*

Ciò si otterrebbe con un dizionario, il quale rinchiudesse 1.° tutti i nomi toscani registrati nel vocabolario della Crusca significanti cose agrarie o che vi hanno stretta relazione; 2.° tutti i nomi similmente toscani esistenti nell opera stessa, i quali, sebbene finora non adoperati ad esprimere oggetti di agricoltura, sarebbe indispensabile l' impiegare d' ora innanzi; 3.° tutti i nomi toscani dei varj contadi della Toscana, paese nel quale più che altrove sonosi conservate anche nel volgo più intatte le maniere del bel favellare; 4.° tutti i nomi italiani, cioè finiti, che non ap-

---

ropaea di Linneo, che reca tanto danno alle mediche, ai trifogli, avvolgendosi co' lunghi suoi filamenti intorno agli steli di dette piante ed altri. Nel *Dizionario* del signor *Targioni* si hanno i seguenti *Cassuta*, *Cuscuta*, *Epitimbra*, *Epitimo*, *Tarpigna*, *Tarpina*, *Traccapello* tutti di Crusca. In Toscana, per asserzione dello stesso, è detta volgarmente *Fraccapello*, *Granchierella a Gott*, *del lino*, *Grinca*, *Lino ginestrino*, *Melata*, *linajola*, *Grongo*, *Grongolo* in molti luoghi di Lombardia; *Lovero* e *Ligarola*, in qualche paese veneto. *Spica marrubbio*, *Spica Lavanda*, *Gringhel*, *Grungo*, *Pittimo*, *Crine*, *Rete*, *Strozzalino*, *Grappolo borbuto* altrove. Forse ve ne sono altri che non conosco. Sventuratamente però i botanici ed agronomi dei rispettivi paesi si curano assai poco di pubblicare a canto alle flore latine i nomi volgari. So che notarli tutti è difficile o forse anche impossibile. Ma perchè ommettere quelli che conosciamo?

partengono a verun particolare dialetto; 5.° i nomi dei varj nostri dialetti colla loro spiegazione in toscano; 6.° quelli finalmente che in tutto rigore non possono dirsi proprj di alcun luogo, ma che sono comuni a più di uno.

Una tale opera sarebbe certamente atta a creare, per così dire, una lingua agraria universale che manca, e venendosi per tal mezzo a stabilire in breve una comunicazione facilissima fra il numeroso popolo dei coltivatori, è agevole il dedurre quale vantaggio ne ridonderebbe alla pratica agricoltura. Persuaso della necessità di una tal opera il celebre signor Giambattista *Gagliardo*, Direttore Generale della Coltivazione de' Beni della Corona di S. M. il Re delle due Sicilie, uno degli scrittori più benemeriti della pratica agricoltura, per la quale, costituito oggi in istato di giovare a quella del proprio paese, s' adopera sempre con ardentissimo zelo, presentò il primo all' Italia nel 1804 il suo *Vocabolario agronomico-italiano*, assegnando a ciascuna delle voci il proprio significato, onde evitare gli equivoci che finora sono corsi. Il signor dottor Ottaviano *Targioni-Tozzetti*, il di cui nome è ebbastanza noto alla repubblica letteraria per le moltiplicate dottissime sue produzioni, compilò il suo *Dizionario Botanico-italiano* appunto per lo stesso motivo. Prima di questi due il P. Glicerio *Fontana* milanese, nel suo *Dizionario economico-rustico* ai nomi italiani aveva spesso aggiunti i lombardi e quelli

ancora di altri paesi, ma non sempre coll' intenzione spiegata degli altri due autori.

Non bisogna però dissimulare che per eseguire l' opera cui propongo s' incontrano difficoltà grandissime da superare, ma non però impossibili assolutamente da vincere in parte, o tali almeno da non potersi assai menomare. Chiarissimo apparisce che un simile lavoro non può essere condotto a fine da un uomo solo, a cui mancheranno sempre certi ajuti che non gli possono venire che da una compagnia di persone animate tutte dallo stesso spirito, cioè di giovare alla cosa, e non primeggiare sopra gli altri. Eccitato tempo fa da un librajo a compilare un Dizionario di Agricoltura sul conio di quello di *Rozier* e del citato sopra, pensando al modo onde intraprendere se fosse stata fatica pe' miei omeri tale compilazione, mi era venuto in animo di unirvi un Vocabolario della natura di quello di cui ho parlato sin qui. A tale effetto cercai d' onde avrei potuto raccogliere i materiali opportuni. Esaminai le indicate opere di *Gagliardo*, di *Targioni*, e di *Fontana*. Ma sebbene trovate buone, mi lasciavano un grande voto per le cose Lombarde, principalmente per le piemontesi, ed in generale pe' luoghi non toscani. Mi rivolsi a cercare nei Dizionarj de' varj dialetti un ajuto. Consultai il Vocabolario bresciano, il piemontese, il milanese, il napoletano, ed il ferrarese che soli ebbi alla mano non essendomi avvenuto di vedere il padovano. Fra gli scritti del *Montalbani* trovasi un ristretto dizionario,

che è piuttosto la spiegazione dell'origine di alcune voci bolognesi anzichè un Vocabolario. Ma con somno dispiacere, toltine i due di Brescia e Ferrara, negli altri appena appena vi è qualche parola di cose rustiche. I compilatori sonosi fatta, a quanto pare, una specie di prescrizione di registrare soltanto i vocaboli comuni agli abitanti delle città, nulla rammemorando del parlare di contado. Quindi immaginai un altro mezzo per unire la maggior possibile quantità di termini, quello di svolgere bel bello le opere degli scrittori nostri, i quali ne vanno additando qua e là per rendersi intelligibili alla parte de' lettori, cui più preme loro d' istruire. Io aveva raccolti con tutti questi mezzi circa undici mila voci. Ma esaminando la quantità che me ne mancava non solamente dei dialetti i più distinti, quanto di tutti i non considerati che, come ho detto sopra, sono numerosissimi, ho trovato che ad onta del mio lungo e nojosissimo lavoro, e del tempo che vi aveva impiegato bisognava rinunziare ad un progetto troppo vasto e non eseguibile da una persona sola. Conclusi non potersi mandare a fine che da una compagnia di uomini che siansi data la briga, che è molto maggiore di quello che taluno potrebbe immaginarsi, di raccogliere tutti i termini volgari del rispettivo contado, apponendovi il relativo nome toscano quando vi sia; notando qualora manchi, quale potrebbesi prescegliere, o se d' uopo fosse creare; e finalmente dichiarando con precisione quali voci veramente siano, dirò

così proprie del luogo e quali introdottevi, la qual ultima cosa spessissimo avvenir suole massimamente nella denominazione delle piante. Tutta questa collezione di vocabolarj dovrebbesi affidare a chi abile fosse a metterla nel dovuto ordine, ed io penso che diventerebbe un'opera voluminosissima.

Spiacendomi però che del tutto vana sia stata l'improba fatica da me fatta, in vece di un Indice ragionato, che pure avrei dovuto apporre a questo mio lavoro sugli orti, ho divisato sostituire un abbozzo di un *Dizionario dell' Ortolano*, in cui limitandomi per lo più a cose ortensi, senza pretendere di esporre nemmeno tutto ciò che ad esse spetta, si vedrà delineato il piano che io mi era prefisso. Ciò tanto più volentieri eseguisco in quanto che sento da una parte generale il lamento intorno alla difficoltà che vi è di comprendere gli stessi nostri scrittori agrarj, e dall' altra vedo radicato troppo un principio, che è giustissimo forse in alcuni casi, ma non in questo, di *non doversi*, cioè, *cominciare una cosa perchè non si può finire*. Se il signor *Gagliardo* ed il signor *Targioni* non le avessero dato cominciamento non avrei forse nemmeno immaginato di esaminare se una tal opera potesse finirsi. Chi sa che il mio esempio, ed i miei stessi errori non pongano la penna in mano a taluno assai più abile e più ricco di cognizioni e di ajuti, e lo determinino ad arricchire l'italiana letteratura di un'opera di cui

manca, che è necessaria, ed a rendere così un rilevantissimo servigio all' economia campestre!

Nella compilazione del presente lavoro ho indicati i termini di lingua secondo il Dizionario della Crusca dell' edizione di Verona del signor abate *Cesari*. Non intendo con ciò di dargli la preferenza sopra qualche altro. Lascio a chi sa e vuole il decidere un punto che tiene però divisi i letterati. Solamente dirò avere io prescelto quello perchè non ho trovati in esso vocaboli nuovi, onde presso coloro che sono ligj allo stile del trecento dovrebbe trovare grazia molta. Siccome poi annovi parecchie voci, il significato delle quali stando al Dizionario, non può applicarsi alle cose agrarie, io mi sono preso l' arbitrio di estenderlo a queste pure, sembrandomi ciò essere necessario qualora davvero vogliasi formare una lingua agraria. Fin qui vorrei lusingarmi di non trovare grandi contrarietà. Ma è avvenuto talvolta il caso che manca assolutamente al Dizionario la voce per indicare quel tale o tal altro oggetto agrario, (*) specialmente trattandosi di alcune cose non conosciute nell' Agricoltura de' paesi che più intatto mantengono, almeno nella teorica, il bel linguaggio toscano. Qualcuno opina doversi cercare

---

(*) Non ha la nostra lingua una voce che esprima la *Chouce*, nè lo *Chassis* de' Francesi. Ho chiamata la prima *lettocaldo* e *copertojo a bacheca* (e potrebbesi forse dire Bacheca) la seconda. Vedasi il Dizionario.

tra le parole che già abbiamo, una da impiegarsi in simili casi e non crearsene delle nuove. A me sembra tale pensamento troppo rigoroso, e poi un tal metodo conduce sempre più ad impoverire la nostra lingua. Mi spiego con un esempio. Non esiste nella Crusca un termine atto ad esprimere quella macchina di cui ci serviamo per fare il burro, che chiamano in Lombardia *Zangola* (*). Qualcheduno mi consiglia ad impiegare la parola *Battitojo*, ma questa parola è già consecrata ad esprimere un' altra cosa totalmente differente e lontanissima dall' indicata macchina. Qualcheduno mi dice di sostituire la voce *Pigio* usata in molte parti della Toscana. Questa voce stessa mi eccita un' idea assai diversa, cioè la manifattura del vino. Ora e perchè non si dovrà o creare un vocabolo nuovo, od inalzarne uno dei comunemente usati per nominare l' indicato strumento all' onore della Crusca? Io penso che in essa pure debbano registrarsi la massima parte de' termini relativi alle scienze tutte naturali, di cui non so comprendere perchè non vogliasi arricchire la nostra lingua . . . . Ma sono profano troppo e digiuno delle opportune notizie per mettere il becco a molle trattandosi di questa materia, quindi chieggo scusa ai maestri di lingua del mio temerario ardimento. Per non eccitare poi maggiormente in essi

(*) Trovasi però annoverata una tal voce nel Dizionario enciclopedico dell'*Alberti*.

il mal umore voglio renderli sicuri che ben di rado mi presi tali arbitrj, e che anzi penso doverne ogni autore essere schifo quanto mai può, e sopra tutto quando pur siavi come potervi convenientemente supplire. Non so per altro dissimulare che sono di parere essere minor male usare di parole italiane comunemente adottate nello stile colto familiare se non di Crusca, anzichè raddoppiare il significato ad una stessa voce, perchè sembrami che si faccia torto alla ricchezza della nostra lingua. Bensì sono da bandirsi i barbarismi che sì spesso s'incontranò fra i nostri, i quali vanno bruttando i loro scritti di termini che a tutto rigore forse non appartengono a vernn linguaggio antico o moderno, vivo o morto, se non per remotissima origine, onde accade che ad onta dei saggi e providi incoraggiamenti dal Governo dati per ristabilire l'antico splendore all'italiana favella, essa va sempre più corrompendosi.

Siccome questo Dizionario servir deve d'Indice al restante dell'opera, così ho creduto bene il deviare alquanto dalla regola che mi sarei prefissa pubblicandolo isolato. Per non ingrossare soverchiamente il volume, ho ommessi molti sinonimi, per esempio, dopo di aver indicato ciò che voglia dire *abbarbicare* non registrai nè *barbare*, nè *barbicare*, nè *radicare*, giacchè mi è sembrato che presentando 1400 e più vocaboli, per un abbozzo bastar possa. E così neppure ebbi in animo di riferire tutte le voci dei varj dialetti, li-

mitandomi a sceglierne qua e là, sempre per rendere più completa l'idea del grande lavoro che io mi era temerariamente immaginato di compire. Nominando le piante delle quali una può avere parecchj nomi disparatissimi io li rimanderò tutti ad uno solo, che sarà quello della Crusca, quando esista. Se il Dizionario fosse isolato a questo nome aggiungerei la descrizione della pianta col suo nome latino usato dai botanici. Ma siccome la medesima trovasi nell'opera; così mi contento di aggiungere al nome italiano di Crusca, od a quello che in sua mancanza ho creduto dovere preferire, perchè usato dagli scrittori più generalmente, il nome botanico latino. Così s'intenderà, che nel libro vi è trattato per intero il coltivamento di quella pianta. Nelle definizioni di una gran parte dei termini ho per lo più usata una maggiore brevità che non avrei adoperata nel Dizionario isolato, citando il capo dell'opera in cui se ne parla. Quando la voce è stata da me trovata decisamente appartenere ad un dato paese, vi ho apposta la sua origine. Talora trattandosi di vocaboli che si usano da molti ed in ispecie nell'ampia Valle Lombarda, vi aggiunsi appunto tale particolarità senza però indicare se anche fuori di Lombardia significhi la stessa cosa. Quando fui incerto non v'apposi indicazione di luogo. Ho detto sopra che ho consultati gli autori. Non ne darò per altro il catalogo, nè li anderò che ben di rado citando. Chi amasse vederlo prenda il mio *Dizionario ragionato di libri di Agricoltura* in

quattro volumi, e gli otto volumi degli *Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia* ne' quali ho data notizia di tutti i libri italiani agrarj usciti dopo la stampa del Dizionario, e vedrà tutti i fonti ai quali ho attinto; fra i quali più d'ogni altro dalle Opere di *Targioni* e *Gagliardo* succitati.

Prego per ultimo tutti quelli che leggeranno questo Dizionario, il quale mi pare abbia pure ad avere alcuna cosa che non contiene verun altro di simile fatta, a ricordarsi che lo presento loro come un informe abbozzo da non potere mai comparir bene se non se ampliato, e corretto da chi sa. La speranza di eccitare qualcuno a mandare a fine il Dizionario universale della lingua agraria dell'Italia, mi ha spinto a divulgare una parte della fatica da me fatta, anche sulla lusinga, forse unicamente appoggiata all'eccesso del mio amor proprio, che non sia per essere affatto inutile agli amanti dell'Agricoltura del nostro paese, e persuaso che i leggitori vorranno accoglierlo con qualche bontà, avuto riguardo alla noja che cagionano ad un autore simili compilazioni, alle quali non mai mi avverrà più di accingermi.

AVVERTIMENTO

Le Voci, Capitoli e Appendice *citati in questa Prima Parte appartengono alla Parte Seconda, e la voce* Articoli *alla Terza.*

PARTE PRIMA.

A

ABBARBICARE Cr. L' appiccarsi che fanno le piante colle radici alla terra. L' Ortolano deve agevolare alle medesime un tale beneficio nel trasporle. Vedi capo VIII.

ABBASSAMENTO Cr. Con quella voce esprimono lo scemare di altezza che fa la superficie di un terreno, il quale lavorato recentemente si mantiene da prima più elevato del restante non mosso, e poi a poco a poco si mette al livello, lo che bisogna prevedere nel trapiantare perchè non vi rimangano buche. V. cap. VIII.

ABBASSARE Cr. Usano di questo verbo per denotare l' operazione che si fa tagliando i rami di un albero presso al tronco, e secondo alcuni particolarmente quando rimondano i salici. Io però crederei che prendendo questa voce nel senso che le atribuisce il Dizionario cioè di *chinare a terra* potesse esprimersi il piegare che fanno i

rami appunto de' salici quasi ad arco per averne dei vinchi o ritortole, e dicono *gabbare*.

ABBEVERARE Cr. Il signor *Gagliardo* prende questa voce in significato di dare l'acqua ad un pezzo di terreno prima di seminarlo. Come tale operazione convenga talvolta ad un ortolano, V. cap. VII.

ABBIOSCIARE Cr. Dicesi che una pianta abbioscia, quando particolarmente le sue frutta avvizziscono, e il medesimo dicesi eziandio delle foglie, allorchè in vece di essere diritte e rigide, si accartocciano, diventano flacide, ed ingialliscono. L'ortolano può talvolta prevenire o levare questo male. V. cap. X.

ABBONIRE Cr. Quando il seme arriva a maturità allora *abbonisce*.

ABBRONZAMENTO Cr. Adopero questo vocabolo per indicare una malattia delle piante, per cui le estremità loro rassomigliano più o meno ad un corpo abbrustolito, e l'ho sostituito a quello di *necrosi* usato nel mio *Saggio sulle malattie delle piante*. V. cap. X.

ABORTO Cr. Spesso vede l'ortolano alcuni semi fecondati cadere poco tempo dopo, o rimanersene piccolissimi ed affatto infecondi. Questi egli chiama *aborti*. Derivano da varie cagioni, e possono talora schivarsi. V. cap. X.

ABROTANO, ABROTINE, ABROTINO ABRUOTINA, ABRUOTINO Cr. Tutte queste voci sono sinonimi del primo vocabolo col quale s'indicano le due seguenti piante:

ABROTANO FEMMINA cioè la *Santolina* chiamata *cyparissus* di Linneo.

ABROTANO MASCHIO cioè l'*Artemisia Abrotanum* di Linneo.

ACACIA SPINOSA v. GLEDITSIA.

ACAULOSIA. Questo vocabolo derivato dal greco, che vuol dire *senza gambo* o *fusto*, viene da me adoperato per indicare un' infermità di alcune piante, le quali dovrebbono avere il gambo di una certa altezza, ma appena appena ne sono fornite e così rimangono deformi. Su questo vedasi il cap. x.

ACCECARE Cr. Dicesi delle piante quando si levano ad esse le gemme o le messe. Ma questo verbo viene impiegato ancora per esprimere l' effetto che produce una continuata o troppo forte pioggia la quale impedisce a certe sementi di nascere e dicono che le accieca. V. cap. v.

ACCESTIRE. V. CESTIRE.

ACCIMARE. V. DIVETTARE.

ACCIO. Vocabolo con cui i Napoletani chiamano il SEDANO.

ACCINGHERO. V. ORIGANO.

ACETINA. V. ACETOSA.

ACETOSA Cr. *Rumex Acetosa* di Linneo. Mi sone però talvolta scontrato in qualche autore, che chiama collo stesso nome ancora l' *Oxalis* ed il *Rumex Acetosella*.

ACETOSA MINORE. È il *Rumex Acetosella* di Linneo. Ma vedi ancora ACETOSELLA.

ACETOSA ROMANA che è il *Rumex scutatus* di Linneo.

ACETOSELLA che la Crusca chiama ancora *Trifoglio Acetoso*, è *l'oxalis Acetosella* di Linneo.

ACETOSELLA ALLELUJA è *l'Oxalis corniculata* di Linneo.

ACICULA o ACUCULA. V. SPILLETTONE.

ACMELLA. V. SPILANTO.

ACORO Cr. È l'*Acorus Calamus* di Linneo.

ACQUA ed AQUA Cr. Per tutto ciò che riguarda le sue buone qualità, ed i modi di servirsene V. capo V.

ACQUAJO Cr. Condotto per ricevere le acque. Ordinariamente, parlandosi di cose agrarie, denota il solco traverso con cui tagliasi la lunghezza delle porche, ovvero che sta in una estremità delle medesime e raccoglie le acque. V. il capo III.

ACQUA BOZZOLA o FRUSA. Così i Veronesi in vece di MORCHIA nel secondo significato.

ACQUA D'INFERNO. Così dicono in Toscana l'ACQUA BOZZOLA entro cui è stata macerata per un anno dell'erbaccia.

ADACQUAMENTO Cr. Esprime l'azione dell'ADACQUARE o versare acqua. Tre modi principali vi sono di fare questa operazione che tanto importa all'ortolano l'eseguire giudiziosamente. Si innaffia primo, a pioggia od irrorando; secondo, per immersione, ed in terzo luogo finalmente feltrando. Di essi e delle cautele necessarie da aversi secondo i diversi casi tratta il capo V.

ADACQUATOJO. V. ANNAFFIATOJO.

ADDOSSARE Cr. Sembrami che questa voce, la quale esprime *porre addosso*, servir potesse benissimo a spiegare quella operazione che fanno gli ortolani preparando delle porche elevate rivolte al mezzogiorno e disposte a piano inclinato in maniera che la parte più alta ripari assai bene le piante dal vento di settentrione, e che alcuni chiamano *costiera*, *arcost* ecc., di cui vedi il capo III.

ADITO Cr. Si usa questo vocabolo per denotare l'apertura che si fa nelle siepi. L'autore del Dizionario Economico-rustico parlando degli *Aditi* dice quanto segue. „ In proposito di giardino sono un viale principale frammezzo a due altri viali più piccoli per metà, l'uno e l'altro ombreggiati da alberi, come olmi, aceri, querce od alberi fruttiferi. „ La prendono altri questa voce per *Viale*. Il signor *Gagliardo* indica con essa lo spazio fra un albero ed un altro. V. VIALE.

ADUGGIARE Cr. Far uggia, cioè far ombra e per lo più cattiva. L'ortolano non può contare molto sul terreno aduggiato; anzi deve porre ogni opera per renderlo soleggiato. In generale l'uggia è nociva agli ortaggi. V. capo I.

AFAGA voce con cui i Pisani chiamano quella pianta conosciuta dai botanici col nome di *Lathyrus Aphaca* che appartiene alla classe XVII del sistema di Linneo, ordine IV. Ha per lo più un fusto semplice ed un sol ramo. I gambi hanno

un solo fiore che ha lo stilo piano, peloso sopra, più largo in cima, e colle due lacinie del calice poste sopra più corte. Le sue foglie sono a forma di stipule foggiate a saetta, *cuoriformi*, sgambate o cirri solitarj. Ho osservato costantemente che nei terreni nei quali questa pianticella vegeta molto rigogliosa e produce molti rami indica ottime qualità per formarvi orto.

AFATO Gr. Dicesi di quelle semenze che percosse dalla nebbia accompagnata dal caldo non giungono a perfezione.

AFREZZA Gr. Sapore aspro che ha in sè dell'acerbo, proprio specialmente delle frutta immature, e che io nel mio Saggio sulle malattie delle piante chiamai *Carpomosia* o sia acerbità di frutto. V. il capo X.

AGAZZINO Gr. È il *Mespilus Pyracantha* di Linneo. V. Appendice.

AGLIETTO Gr. Dicesi propriamente della pianta dell'Aglio che ancor giovane non ha formati ancora gli spicchj. Da alcuni, e specialmente dai coltivatori de' fiori, chiamansi con questo nome que' filetti che pendono sollevandosi dal centro de' fiori, e sono per lo più gli organi mascolini dei medesimi.

AGLIO Gr. *Allium sativum* di Linneo.

AGLIO SERPENTINO. *Allium victorialis* di Linneo.

AGLIONE. Vocabolo d'uso per molti in vece di AGLIO SERPENTINO.

AGLIPORRO. È l'*Allium scorodoprasum* di Linneo.

AGLIO DI SPAGNA. Con questa denominazione ho osservato confondersi sovente due piante fra loro assai differenti. La prima è una varietà dell Aglio comune che porta sulla cima del suo gambo dei piccolissimi bulbi in luogo di fiori, dei quali non ha che un ristrettissimo numero, e sterili per lo più; l'altra è quella specie di cipolla che ha pure la medesima particolarità di avere menomissime cipolline in vece di fiori e sementi. V. AGLIPORRO.

AGNELLINO o AGNELLIN GRASSO. Voce da alcuni per denotare il GIARELLO, forse perchè questa pianticella, una delle prime a spuntare in primavera, serve di alimento agli agnelletti di poche settimane?

AGRETTO Cr. È il *Lepidium sativum* di Linneo.

AGRUME Cr. Nome generico d'alcuni ortaggi che hanno un sapore più forte, come Agli, Cipolle, Porri e simili. Ma oggidì si adopera generalmente soltanto per indicare la famiglia dei Limoni, Aranci, Cedri ecc.

AI. Voce comune alla massima parte dei contadini italiani per denotare l'AGLIO.

AJETA. Voce napoletana che significa BIETOLA o BIETA.

AJETTA *ed* AJUOLA Cr. Specie di porca un po' più larga, meno lunga ed elevata delle altre, propria degli orti e dei giardini e che suo-

le essere separata dall' altra mediante piccoli sentieri o viali.

AJOLA DI GERMANIA. Alcuni in Lombardia chiamano così l'ERBA CIPOLLINA.

ALA Cr. Gli ortolani come anche i giardinieri chiamano *Ale* quei rami di piante dei quali l'uno è a lato degli altri. Questa voce si applica particolarmente ai Carciofi pe' quali le ale sono i frutti più piccoli che crescono insieme col principale sull' istesso gambo.

ALBI. ALBIO. Voci Lombarde. ELBI voce rustica. Equivale a *Incogolo*.

ALBUGINE Cr. Ho adoperata questa voce per denotare un male che affligge alcuni erbaggi i quali quando ne sono percossi hanno una superficie biancastra eguale appunto al colore della *albugine* ed è in apparenza simile alla muffa. Le piante cucurbitine vi sono molto soggette, non che altri ortaggi che crescono in luoghi bassi e piuttosto umidi. V. capo X.

ALDAM. Voce contadinesca di molti paesi, che significa veramente il letame di stalla. V. capo IV.

ALACA ed ALECA. Voci napoletane in vece di ALGA.

ALCEA. V. ALTEA.

ALGA Cr. Con questa voce si denotano varie piante marine, delle quali in alcuni luoghi marittimi dell' Italia si fanno letami per gli orti, per esempio, la *Zostera*, il *Fucus*, l'*Ulva* ecc. V. cap. IV.

ALIDIRE Cr. d'onde ALIDORE Cr. Dicesi che una pianta *alidisce* quando disseccasi pel caldo.

ALLATTALEPRI. V. CICERBITA.

ALL'ORA di alcuni; AL VAG dei Milanesi, lo stesso che A BACIO de' Toscani. V. BACIO.

ALLEGARE Cr. Dicesi del rimanere le frutta sulla pianta, già caduti i fiori.

ALLIGNARE Cr. È lo stesso che ABBARBICARE, *barbicare*, *appigliarsi*, *avvenire*, *radicare* tutte parole di Crusca. Vedi ABBARBICARE.

ALLIO. V. AGLIO.

ALLUMINA d'onde ALLUMINOSO. In due significati si prendono questi vocaboli per cui talora nasce confusione. Alcuni la pigliano per quella terra elementare la quale combinata colla silice forma l'argilla. Altri per la stessa argilla. V. ARGILLA.

ALOISIA. È la VERBENA TRIPHYLLA di Wildenow, o *Zappania citriodora* di Lamark o *Aloysia citriodora* di Ortega.

ALTALENA. V. MAZZACAVALLO.

ALTEA Cr. È usato per denotare due specie di piante. Secondo la Crusca è l'*Althæa officinalis* di cui può vedersi all'Articolo ALTEA. Ma con lo stesso nome viene chiamata in Lombardia la CHETMIA, di cui vedi nell'Appendice.

ALVA. Voce bolognese che indica una piantata di viti tenuta a guisa di siepe, di cui se ne

veggono spesso negli orti. Vi si pongono non per avere una buona uva, ma per averne della primaticcia.

AMANTILLA. V. VALERIANA.

AMARACO Cr. AMARAGO di alcuni scrittori V. MAGGIORANA.

AMARE Cr. Presso gli agricoltori e gli ortolani questa voce ha il significato di *preferire*, dicendo il *cavolo ama un terreno grasso ed un luogo solatio* è lo stesso che dicesse che una tal pianta antepone ad ogni altra terra la ricca, e ad ogni altro luogo quello che è più battuto dal sole.

AMAREGGIOLA. V. MATRICALE.

AMENDOLELLE. Così i Napoletani chiamano i piccoli RAFANI.

AMMAZZERATO Cr. Aggiunto di quel terreno che si sia molto indurito pel secco.

AMMONTARE Cr. Lo stesso per alcuni che RINCALZARE trattandosi di accumular terra presso ad una pianta.

AMMI Cr. E l' *Ammi majus* di Linneo.

AMPOMELLE. V. LAMPONE.

AMORE Cr. Spesso si usa questa frase *andar in amore*. Significa l' epoca in cui le piante al riaprirsi della bella stagione cominciano a mettere in pieno moto il loro sugo.

ANACE Cr. ANACIO. V. ANICE.

ANASARCA. Cr. Con questa voce ho voluto indicare lo stato di alcune piante che crescendo in un troppo ricco fondo e di soverchio adacquato non solo diventano più voluminose dell' or-

dinario, ma insieme sono umide e molli, per sì fatta guisa che il loro sapore diviene insipido ed acquoso. Molti erbaggi vi sono soggetti massimamente negli anni umidi. Questa malattia non ha rimedio. V. capo X.

ANDERI. Secondo alcuni si adopera per distinguere gli spazj o sentieri che si trovano fra un' ajuola e l' altra.

ANDES e ANDS. Voci volgari in vece di ANICE ed anche di ANETO.

ANDRONA. Vocabolo contadinesco bolognese che indica le materie fecali umane appena cavate dalle latrine.

ANETA. V. ANETO.

ANETO Cr. È l' *Anethum graveolens* di Linneo.

ANGELICA Cr. ANGELICA DI BOEMIA. ANGELICA DOMESTICA. È l' *Angelica Arcangelica* di Linneo.

ANGELICA SELVATICA. ANGELICA SILVESTRE. È l' *Angelica silvestris* di Linneo.

ANGOR ANGUR. Voci contadinesche di alcuni luoghi per indicare le lucertole più grosse di un color verde.

ANGURIA. In molti luoghi chiamasi così il COCOMERO.

ANICE Cr. *Pimpinella Anisum* di Linneo.

ANICETO. V. TANACETO.

ANIGELLA. V. CUMIMELLA.

ANIMA o ANMA. Voci contadinesche che

significano *semenza*. Gli ortolani particolarmente chiamano così i semi delle piante cucurbitine.

ANNAFFIATOJO Cr. Vaso da adacquare. V. BROCCA.

ANNEBBIARE Cr. Dicesi de' semi che colpiti dalla nebbia non sono perfezionati, e degli ortaggi che rimangono piccoli ed insieme deformati o da macchie, o da raggrinzature. V. NEBBIA.

ANISE e ANISO. V. ANICE.

APIO ORTENSE. V. PREZZEMOLO.

APPIASTRO Cr. *Melissa officinalis* di Linneo. Chiamasi egualmente con nome di CEDRONELLA o MELISSA.

APPIO Cr. Vedi SEDANO. Ho preferita questa seconda denominazione come la più adoperata.

APPIOLINA. È l' *Anthemis nobilis* di Linneo.

APPRODARE. Il Dizionario economico-rustico così si esprime intorno a questa voce » Vocabolo di agricoltori, che significa *far proda*, onde approdare i campi vale fare i ciglioni, o rive. » V. IMPORCARE.

AQUASTRINO. V. AQUITRINO.

AQUIDOTTO e ACQUEDOTTO Cr. Canale d'acqua formato per lo più di muro o di legno, talvolta di piombo, o altra sostanza: è comunemente un fosso il quale conduce l' acqua a qualche determinato luogo. L'industria di un ortolano molte volte gli suggerisce il modo di averne, onde assicurarsi le produzioni estive che spesso gli

mancano per difetto della conveniente umidità. V. cap. V.

AQUITRINO Cr. d'onde AQUITRINOSO. Acqua che geme dalla terra per il ritenimento delle acque piovane, e si usa ancora per il luogo ov' è l' aquitrino. Simili terreni non sono buoni per gli orti. Alcune volte però si possono emendare. V. cap. I.

ARBION. Voce milanese che significa PISELLO.

ARCANGELICA. V. ANGELICA.

ARECHETA. Voce Napoletana che significa ORIGANO.

ARCOST. Voce contadinesca che denota qualunque esposizione soleggiata, ed ogni *caldina* riparata dai venti freddi. Prendesi ancora in significato di porca elevata a settentrione, e pendente verso mezzodì, al quale presenta la sua totale lunghezza su cui pongono gli ortolani quei prodotti che vogliono assicurare dal freddo ed avere innanzi tempo. V, ADOSSARE. COSTA.

ARELLA ed ARELLONE. V. CANNICCIO. L'Arellone è un canniccio composto di cannucce più voluminose.

ARENA. È lo stesso che SABBIA.

ARESCHE. Così chiamasi da BUSSATO il BULLACCIO, cui la Crusca dice PULA o LOLLA o LOPPA.

ARGILLA Cr. È quella sorta di terra che chiamasi erroneamente da moltissimi scrittori agrarj *Creta*. Questa secondo molti chimici, ai quali

presto fede è una terra composta di Silice intimamente combinata coll' allumina. V. TERRA ARGILLOSA, TERRA FORTE.

ARMOLACCIO. V. RAMOLACCIO.

ARMORACCIO Cr. È la *Cochlearia Armoracia* di Linneo.

ARRONCARE Cr. V. sarchiare.

ARVEJA. Voce contadinesca di alcuni luoghi che denota Piselli di piccolo volume, ed altrove qualunque specie di PISELLO.

ARUCOLA. Voce Napoletana che significa RUCOLA.

ARUTA. Voce Napoletana in vece di RUTA.

ARVIOTT. Voce rustica ferrarese, reggiana, ecc. in vece di PISELLO.

ARTICIOC che scrivesi *Articiocco*. Voce Lombarda in vece di CARCIOFFO.

ARTIGIOC COLMAT. Voce bresciana che significa GOBBO.

ARSINTELLA. Voce contadinesca reggiana in vece di LUCERTOLA.

ASCALONIA. V. SCALOGNO.

ASPARAGO Cr. V. SPARAGIO.

ASSENZIE GENTILE. È l'*Artemisia pontica* di Linneo.

ASSENZIO ROMANO. È l'*Artemisia Absynthium* di Linneo.

ASSENZIO PONTICO. V. ASSENZIO GENTILE.

ASSENZO in vece di ASSENZIO Cr.

ASSOLATIO Cr. Dicesi delle terre poste al mezzodì.

ASTUZIE. È il *Tropæolum majus*, e *minus* di Linneo, onde ASTUZIE MAGGIORI ed ASTUZIE MINORI.

ATANASIA. V. TANACETO COMUNE.

ATREPICÈ Cr. ATRIPLICE BIANCO a ATRIPLICE DOMESTICO. È l'*Atriplex hortensis* di Linneo.

ATTECCHIRE Cr. Questa voce è applicata dal signor *Gagliardo* al fiore quando, cadendo esso allega il frutto.

AVES. Voce milanese. Il Dizionario Economico-rustico così si esprime alla voce *Alveo* „ da noi s'intende per quel luogo alquante braccia sotterra, ove si trova acqua, che i Lombardi dicono *Aves*.

AUGNARE Cr. ed AUNGHIARE Cr. Tagliare obliquamente e non a perpendicolo. Questo è il metodo di tagliare, di cui per lo più deve far uso l'ortolano. Vedasi l'Appendice.

AVVENIRE. V. ALLIGNARE.

AZZIRONE. Il signor *Gagliardo* riporta questa voce siccome usata dal *Crescenzio*, per indicare una zappa più grande dell'ordinario. V. cap. II.

BABBAGIGI. V. DOLCICHINI.

BACARE Cr. Dicesi di tutte le cose nelle quali nascono i vermi. I legumi sono molto soggetti a bacare, come pure alcuni degli erbaggi che si conservano come i girelli di carciofo. Si possono però in qualche modo garantire da un tale guasto. V. il cap. x.

BACCELLO Cr. Guscio nel quale nascono e crescono i granelli de' legumi: e detto assolutamente s'intende solo del guscio pieno delle fave fresche. V. *Legume*.

BACCHETTA. Cr. Mazza sottile, scudiscio, verga di legno ordinariamente che serve a tener ritte molte piante, e ad altri usi intorno a' quali deve essere istruito l'ortolano. Qualche volta con questo nome s'intendono i vinchi. V. cap. II.

BACHECA Cr. Osservo che gli *Chassis* degli oltremontani hanno appunto la forma di questo recipiente notissimo, che è una cassetta a guisa di scannello, col coperchio di vetro, nella quale gli orefici tengono in mostra le gioje. Ora io penso che potrebbe dirsi *stufa a Bacheca* ovvero *Bacheca* appunto a questa sorte di riparo, di cui vedi il cap. IX.

BACICCI. Questo nome si dà a tre piante diverse, cioè al CRETAMO, alla SODA, ed ai DOLCICHINI.

BACIUCCHIO. V. CRETAMO.

BACIO Cr. Nome di luogo posto a tramontana, di cui ha bisogno per alcune produzioni l'ortolano. V. cap. VII.

BACO Cr. Questo nome è generico a tutte le specie di vermi propriamente tali, o più spesso di larve d'insetti che si chiamano comunemente così. Molti però quando nominano baco, intendono il filugello. Sul modo di sminuire il danno dei bachi V. capo X.

BADILE Cr. Strumento di ferro simile alla pala per tramutare terra. Qualche scrittore sembra averlo confuso colla vanga, con cui ha però molta somiglianza nella figura. La lamina è più leggiera in quello che in questa, variando secondo la natura del terreno. E però da sapersi, che mentre la vanga è diversa nella sua estremità, ora essendo acuta or quadrata, e ben poche volte rotonda, il badile conserva sempre quest'ultima figura. In alcuni luoghi però si prende per vanga. V. cap. II.

BADILE. I Bolognesi chiamano con questo nome il FAVAGELLO. Ho costantemente osservato che i terreni ove esso abbonda e cresce rigoglioso sono ottimi per farvi orto.

BAGAJA. V. SPINO BIANCO.

BAGIANE. Voce Lombarda ed Aretina colla quale si chiamano i grani di fava fresca cavati dal guscio ancor verdi.

BAGLA e BAGOLA. Vocabolo di molti rustici con cui chiamano gli escrementi solidi delle pecore, capre, dei majali, ed altri quadrupedi mi-

nori, e che servono or soli or misti d' ottimo concime.

BAJUCOLA. V. ALTEA.

BALCONERA. Voce Lombarda in vece di SARACINESCA.

BALSAMINA. BALSAMINA ARBORACENSE. BALSAMINI. È la *Momordica Balsamina* di Linneo.

BAMPADORA. In alcuni luoghi equivale a Saracinesca doppia.

BARBA Cr. Le radici piccole delle piante vengono così chiamate d' onde *barbare* o *porre radici*.

BARBABIETOLA. BARBA DE' CAPPUCCINI. È la *Beta vulgaris* di Linneo.

BARBABIC. V. BARBA DI BECCO.

BARBA DI BECCO. Vedi BARBA DI PRETE.

BARBA DI PRETE. È il *Tragopogoon Pratense* di Linneo.

BARBAFORTE. V. ARMORACCIO.

BARBETTA Cr. V. BARBA.

BARBETTE. Così chiamano quell' insalata minutissima che si ottiene dall' ortolano mediante il far vegetare in luogo oscuro con una piccolissima apertura la Cicoria o Radicchj. V. questi Articoli.

BARBISINI. V. BARBETTE.

BARBONE. V. BARBA DI PRETE.

BARELLA Cr. Sorta di tavola portatile pel trasporto di terra, di erbaggi ecc. V. cap. II.

BARILE Cr. Vaso di legno da cose liquide fatto con doghe e cerchiato, di forma lunga bistonda, ne' fondi piano, con bocca di sopra nel mezzo rilevata. Gli ortolani se ne servono per irrigare, e per trasportarvi dentro le materie fecali. Ve ne sono di varie dimensioni. V. cap. II.

BAROMETRO Cr. Istrumento che serve per misurare il peso dell' aria. Quando la colonna del mercurio contenuto in esso si abbassa e non s'alza ordinariamente indica pioggia, ed al contrario alzandosi sereno. Come questo strumento possa giovare all' ortolano un po' istruito. V. cap. II.

BASICCHIA. Agostino *Gallo* dà questo nome alla MELISSA o APPIASTRO.

BASILICO. È *l'Ocymum* di Lin.

BASTARDONE. Voce di alcuni per denotare un Cavolò che partecipa di due specie diverse, senza che si possa dire che appartenga esclusivamente ad una.

BASTONAGIA. Vocabolo milanese con cui chiamano indistintamente tanto la CAROTA che la PASTINACA.

BASTONAJA. Voce piemontese che denota PASTINACA.

BATATA. Questa voce è il nome che alcuni danno alla PATATA, che gli altri dicono con più ragione POMO DI TERRA. Ma è da sapersi che la vera *Patata* o meglio *Batata*, che è il *Convolvulus Batatas*, L. non regge in terra fra noi almeno nell' Italia al di qua del 44° andando al

Nord. Nella terza parte ho accennata alcuna cosa su la vera BATATA.

BATOCH e che scrivesi BATTOCCHIO. Vocabolo bolognese col quale indicasi qualunque serbatojo di acque. Equivale a vasca, a buca, ed a fossa secondo che è costrutto. Pochi però hanno un simile recipiente per uso degli orti. Ne ho veduti alcuni nei monasteri di monache.

BATTLA. Voce contadinesca bolognese che esprime una specie di mazzeranga piatta a forma elittica della quale si servono gli ortolani per formare la sponda alle porche che destinano ad essere innaffiate. Vedasi il capo v. Io la chiamerei MAZZERANGA ORTENSE.

BAZA. Questo vocabolo ha due significati. Preso per sostantivo denota il guscio dei legumi detto in buona lingua *Baccello*. Nella campagna di Reggio si piglia per addiettivo, e si dice di quelle fave o di que' piselli, che attesa la maturità loro cominciano ad indurire nè sono più tanto saporosi.

BAZANOGO. Voce bresc. colla quale chiamano i fagiuoli fra il tenero ed il duro, spogliati di fresco del loro guscio. In lingua toscana si direbbe *Bazzotto*.

BEALERA. Voce piem. che significa il canale maestro delle irrigazioni.

BECCABUNGA Cr. È la *Veronica Beccabunga*. L.

BECCASTRINO Cr. Sorta di zappa grossa e

di forma piuttosto quadrangolare che termina a piramide, colla quale si sogliono nettare i terreni pietrosi dai sassi. V. Cap. II.

BEDARAVA. Voce rustica di alcuni per BARBABIETOLA.

BEGA ZUCCARA. Voce contadinesca in vece di ZUCCAJUOLA o GRILLOTALPA.

BELLA VERDURA o BELLA VISTA. In alcuni luoghi di Lombardia chiamasi così il BELVEDERE.

BELLETTA Cr. Posatura che fa l' acqua torbida. Può in molte circostanze essere un ottimo miglioramento per un orto volendone, per esempio, alzare od eguagliare il livello, e correggerne la natúra troppo tenace o leggiera. V. cap. IV.

BELVEDERE. È il *Chenopodium Scoparia*. L.

BENEFICHI V. ALTEA.

BGHETTA da cento gambe. Con questa frase i contadini reggiani indicano la SCOLOPENDRA. V. cap. X.

BGON DA SEDA. Altra frase rustica reggiana con cui esprimono le crisalidi de' filugelli spogliate del loro bozzolo, ottimo letame per gli orti.

BIANCO. V. ALBUGINE.

BIANCANA. Alcuni prendono questa voce per creta in significato di vera *Creta* secondo i naturalisti. Pare però che altri denotino con essa una terra dura, biancastra, ma argillosa.

BIANCHIRE Cr. Far bianco. Operazione

che si fa ancora dall' ortolano che a bella posta ripara dall' azione della luce certe piante per imbiancarle, onde riescano più tenere. Vedasi CARDO, SEDANO, GOBBO ecc.

BIANCOSPINO. V. SPINO BIANCO.

BIDA. Questa voce in dialetto bolognese significa BIETOLA BIANCA, ma in linguaggio rustico reggiano indica META in senso di sterco e massime bovino.

BIDENTE Cr. Zappa con due denti dalla stessa parte. V. cap. II.

BIÈ. Voce piemont. per BIETOLA.

BIEDA e *Bieda Rava*. Voci contadinesche in vece di *Bietola* e *Barbabietola*.

BIEDONE, BIETONE, BIETOLONE. Voci Lomb. in vece di ATREPICE. Il *Tanara* la chiama *Bidone*.

BIETA Cr. I Lombardi chiamano così quella Bieta di cui mangiansi solo le foglie, e dicono l' altra BIETOLA.

BIETOLA BIANCA, la BETA CICLA.

BIETOLA RAPA. Vedi BARBABIETOLA.

BIFFERA. Voce bolognese che indica vento fortissimo, freddo estremamente ed acuto che cagiona danno estremo agli erbaggi, ma che si può in gran parte prevenire e riparare avvertendo a porre l' orto in buona posizione o ad apporre le opportune difese. V. cap. I.

BIGNOLI. Voce bresc. che significa righe. L' ortolano dice seminare a *Bignoli* cioè a righe.

BIGONCIA, BIGONCIUOLO e BIGON-

CIONE Cr. Sono vasi di legno senza coperchio, di tenuta intorno a tre mine, composti di doghe: la diversa loro capacità li fa chiamare, se è massima *Bigoncione*, se minima *Bigonciuolo*, e se ordinaria *Bigoncia*. Servono specialmente in Toscana agli ortolani non solo per trasportare erbaggi, ma quanto al Bigoncione viene adoperato ancora per riporvi le materie letaminose umane, mentre vanno a spargerle nell' orto.

BINDOLO. Macchina che usano i Firentini per attigner acque da annaffiare l' orto.

BIONDELLA Cr. Chiamasi ancora CENTAUREA MINORE. L. È la *Gentiana Centaurium* ora *Chironia Centaurium* di Wildenow.

BIPINELLA vedi PIMPINELLA.

BIFACELLE. Voce napoletana. Vedi FORFICETTA o FORFICINA.

BISCIA SCUDELLARA. BISSA SCUDLERA V. TARTARUCA.

BISI de' Venez., e BIZI de' Bresc. sono i PISELLI.

BISMALVA vedi ALTEA.

BITORZOLO e BERNOCCOLO d' onde *Bitorzoluto* e *Bernoccoluto* dicesi di qualunque cosa rilevata alquanto sulla superficie di un corpo. Gli ortolani prezzano assai i meloni bernoccoluti, perchè per lo più sono i migliori, e diconsi ZATTÈ.

BIZZARRO. Voce dei Lombardi con cui chiamano la CUMINELLA.

BOC Voce rustica regg. che denota qualunque spino per siepi.

BOCCIUOLO Cr. Si dà questo nome allo spazio situato fra un nodo ed un altro della canna. L' ortolano per imbiancare lo Sparagio quando è uscito di terra lo copre con un bocciuolo di canna che riparandolo dall' azione della luce lo fa divenire tenero, e bianco.

BONTA. Voce dai Lomb. adoperata per esprimere l' unione di varie sorti d' erbaggi onde formare quella specie d' insalate che dicono ancora *mescolanze* ed i Toscani *minutine*.

BORAI. Voce bresc. in vece di BORRAGGINE.

BORDATOJO. Vocabolo tosc. d' uso col quale chiamasi uno strumento con cui si rimescola il BOTTINO.

BORRAGGINE e BORRANA Cr. È la *Borago officinalis*. L.

BORRACCIA. Voce napol. in vece di BORRAGGINE.

BORDOCCO. I Lomb. danno questo nome al filugello che chiusosi nel bozzolo è diventato crisalide, e forma un buon letame per gli orti. V. Cap. IV.

BORDONE, BORDIGONE, BURDIGON. Nomi popolari di molti luoghi, massime di contado, co' quali s' indicano promiscuamente le varie sorti di insetti coleopteri ed emipteri che sogliono recare tanto danno alla campagna, fra i quali le

Carughe de' Milan., gli *Scarafaggi* dei Cispadani.

BORSONE. Voce Lombarda che indica un erpice composto di due travi congiunte insieme da due o tre verghe di ferro poste a foggia di piuoli in una scala, e che si adopera anche negli orti per eguagliare il terreno. V. cap. II.

BOTANICA Cr. Questa parola significa originariamente *erba*. Oggi si prende per la scienza dei vegetabili. Checchè ne dicano alcuni, deve essa considerarsi siccome il fondamento della scienza agraria, cosicchè chi ignora quella non può sapere questa. L' ortolano poi ne ha forse più bisogno di ogni altro coltivatore. Basterà dare un' occhiata a quanto dico nella Seconda Parte di questo lavoro per convincersene; sebbene io sia stato lontano quanto mai ho potuto dall' usare termini che mi obbligassero ad entrare in argomenti al di sopra delle cognizioni che sogliono d' ordinario avere que' che più degli altri leggono tali opere.

BOTTA. I Lomb. così chiamano i rospi.

BOTTE. I Vicentini adoperano questo nome per indicare i recipienti delle materie fecali.

BOTTINO. Cr. Adoperano i Toscani questo vocabolo per denotare non tanto lo sterco umano che si adopera a letamare, quanto il serbatojo entro il quale lo conservano, nel quale secondo significato lo adopera la Crusca.

BOURAS. Voce piem. per BORRAGGINE.

BOVA. Voce vicentina che esprime il rite-

gno che si pone alle acque onde non oltrepassino un dato luogo.

BOVINA Cr. Sterco di bestiame bovino.

BRACCENTI. Così in alcuni luoghi chiamano i giornalieri.

BRAGOTTE. Voce sanese per AJETTE e AJUOLE.

BRACCIUOLI. Que' fossetti che si fanno in forma di bracci profondi un palmo o poco più: secondo la giacitura del terreno, i quali conducono l'acqua dei campi e la comunicano ai fossi.

BRANCORSINA. I Lomb. chiamano così il FAVAGELLO.

BRASCA. Voce Lomb. con cui chiamano i cavoli di prima piantagione, ed è derivata dal latino *Brassica*. L'acqua è essenziale per assicurare queste tenere pianticelle.

BREVA. I Lomb. indicano con questo vocabolo un forte vento di levante.

BRIGNOCCOLA e BERGNOCLA. Voci di contado in vece di BITORZOLO e BERNOCCOLO.

BRILLI. Vocabolo ferrarese in vece di VIMINI o VINCHI.

BRINA Cr. Flagello degli orti. Come si minori. V. cap. x.

BROCAM e BROCULAM. Vocaboli contadineschi di molti luoghi che significano STIRPAME.

BROCCA Cr. È un vaso o di terra cotta o di rame o di latta, a foggia di fiasco, d' urna, o

di cilindro e talora di cono troncato il quale ha da una parte un cannello o beccuccio donde esce l'acqua. Volendosi però annaffiare a modo di pioggia al cannello si adatta un coperchio bucherato. V. cap. v. In Lombardia vuol dire ancora *ramoscello d'albero* in dialetto volgare.

BROCCO Cr. Questo vocabolo ha due significati. Significa principalmente uno stecco o fuscello rotto in modo che punga. E di tali brocchi v' è bisogno talora per sostentare alcune piante che cadrebbono ovvero che vogliono si rampicare. Adoperasi ancora in significato di PIPITA o TALLO.

BROCLA. Voce contadinesca che indica il tenero polloncello delle erbe e degli alberi.

BROCCOLI. V. CAVOLI BROCCOLI.

BROCCOLO Cr. Significa Pipita o Tallo del cavolo, della rapa, e simili quando incominciano a dar segno di fiorire.

BRODA. » Que' rialti di terra contornati di pietre o di quadrelli, che si fanno lungo le mura di un orto, o nel pendìo di una piccola altura per ricevere l'azione del sole con maggior forza nell'inverno. » Quest' Articolo è tratto dal signor *Gagliardo*.

BROMBIOLO. Così i Vicentini chiamano la CARRUGA.

BROMBOL. Voce bresc. in vece di BROCCOLO.

BROSEMA e BRUSEMA. Voce dei Vicentini in vece di BRINA.

BRUCIO. Quel verme che annida nelle ra-

dici delle *Carote* e *Pastinache*. Esso è la larva della mosca delle radici. V. cap. x.

BRUCIOLO Cr. Nome generico delle varie specie d' insetti che divorano le radici di molti ortaggi.

BRUCIORE. Così alcuni chiamano la nebbia.

BRUCO Cr. Dicesi principalmente di quegli insetti che rodono la verdura. V. cap. x.

BRUCO dei Napol. è la LOCUSTA.

BRUGHIERA. Voce lombarda in vece di LANDE.

BRUSACUL. Voce rustica ferrar. in vece di CAMAMILLA.

BRUSCOLO. Così l' *Affaitati* chiama l' ACETOSA od ERBA BRUSCA.

BUCA Cr. Un fosso più profondo che largo.

BUCARA. Voce ferrarese per ACQUAJO.

BULBO Cr., che dicono ancora CIPOLLA è una sorta di radice la quale è composta di un corpo carnoso, solido, succulento, or di un pezzo solo, ora di più, che sempre ha la figura più o meno sferica od ovale, e che termina nella parte inferiore con una porzione carnosa donde spuntano le vere radici, e chiamasi questa parte *corona* da molti. L' ortolano sa che qualunque pianta bulbosa preferisce ad ogni altro terreno quello che è il meno tenace. V. cap. VIII.

BULBOCASTANO. È il *Bunium Bulbocastanum* L.

BULLA e BULLACCIO. Voci lomb., che

denotano la *Pula* o *Lolla*, ma significano ancora le segature dei legnami.

BUONADAMA in vece di Atrepice, forse da *Bonnedame* dei Francesi.

BUON MAESTRO e BONMAESTRO così chiamasi dal *Clemente* l' ASSENZIO.

BUONVISCO. V. ALTEA.

BURGA vedi CORBA.

BUSC e BUSCAJA. Voci contadinesche che esprimono gli avanzi particolarmente, di vegetabili legnosi ma ridotti a menomissimi pezzetti, dei quali può farsi uso per concime. V. cap. IV.

BUSETTA, *letamare a busetta*. È questa una espressione che indica la pratica di alcuni, i quali non concimano già tutta l' estensione del terreno, ma vi fanno delle buche qua e là secondo la distanza a cui vogliono collocare le piante. In queste buche pongono il letame misto o solo; poi vi dispongono sopra le sementi, ed un tal metodo è certamente utilissimo. Vedi l' articolo POPONI.

BUT. Voce contadinesca che significa la nuova messa di qualunque pianta.

BUTTATURA DE' PELACANI. Così chiamano a Bologna l' ammasso dei peli che si forma raschiando i cuoi e le pelli quando levansi dalla concia. È un concime usato talvolta dagli ortolani. V. cap. IV.

C.

CACANTUEN. V. THE DEL PARAGUAI.

CACAPUZZA. Vedi CATAPUZZA.

CACCIAFEBBRE. Vedi CENTAUREA MINORE.

CACRI. Il fiore del Rosmarino. Così il signor *Gagliardo*.

CAGAPOI. Nome volgare rustico de' contadini reggiani con cui chiamasi lo SPINO BIANCO.

CAGLIO. Vedi CARDO giacchè il fiore di questa pianta ha la proprietà di cagliare il latte. Denota ancora quella pianta che i botanici chiamano *Gallium*.

CAGNONE. Chiamano così in qualche luogo i bruchi o larve degl' insetti.

CALAMO AROMATICO. Vedi ACORO.

CALAMANDREA o CALAMANDRINA. Voci lomb. per CAMEDRIO.

CALAVRICE. Voce napoletana. V. SPINO BIANCO.

CALCE e CALCINA Cr. Pietra cotta, la quale d'ordinario serve alla fabbrica de' muri, ma di cui si fa talora uso anche dall' ortolano per migliorare il proprio terreno. V. cap. IV.

CALCINACCIO Cr. Veramente secondo la Crusca non dovrebbe pigliarsi che in significato di pezzo di calcina stata attaccata al muro. Ordinariamente però s' intende di qualunque frantume sia di calcina, sia di gesso od anche di pietra cotta che si cava nella distruzione delle fabbri-

che. Sono i calcinacci un ottimo concime per alcuni prodotti. V. cap. IV.

CALCINELLO. Questa è voce di varj paesi con cui indicano certe sostanze petrose che altro non sono se non se stalattiti, di cui la massima parte che le compone è appunto calce. Un terreno che ne sia molto pieno non è buono per orti. Può, come prova l'esperienza, vegetar bene sopra esso la vite, se il rimanente delle circostanze del luogo sia propizio.

CALDAFREDDA. Questo vocabolo romano indica quella qualità di stagione assai frequente in primavera in cui dopo poche gocce di pioggia esce un cocente raggio di sole a sferzare le piante, e più volte in un breve intervallo con danno grandissimo delle medesime.

CALDINA Cr. Chiamano gli uomini di campagna que' luoghi ove è caldo per lo percuotimento del sole. L'ortolano deve saperne fare delle artificiali. V. cap. III.

CALERNA CALIRNA CARISNA. Queste tre voci lomb. contadinesche in varj luoghi significano FULIGGINE.

CALI V. SODA.

CALLAJA Cr. Apertura che si fa nella siepe per entrare nell' orto.

CALLIO. V. CARDO.

CALORIA e CALURIA Cr. Il ristoro che si dà alle terre sfruttate dal grano, concimandole e seminandovi alcune biade. Qualche ortolano pone in *caloria* porzione dell' orto, seminandovi fave dopo averlo letamato.

CAMALEONE o CHAMALEONE BIANCO. V. CARLINA.

CAMAMILLA Cr. È la *Matricaria Chamomilla* L.

CAMANGIARE Cr. V. ORTAGGIO.

CAMOMILLA NOBILE e C. ROMANA. V. APPIOLINA.

CAMOMILLA CAMUMILLA CAPUMILLA. V. CAMAMILLA.

CAMPANA Cr. Vaso di cristallo, di terra, o d' altra sostanza fatto per difendere dall' aria le piante di cui abbisogna l' ortolano che voglia avere prodotti primaticci. V. cap. II.

CAMPE. In qualche luogo del Piemonte così chiamano le larve di alcuni insetti dette volgarmente *Bruchi*.

CANDELA MAESTRA. In parecchi luoghi significa l' acquedotto principale da cui derivano le acque per adacquare; onde CANDELA significar può *fosso irrigatorio secondario*.

CANESTRO Cr. Recipiente fatto di vinchi detto ancora PANIERA, più basso e più largo della CORBA.

CANEPA SELVATICA. V. ALTEA.

CANFORATA Cr. In molti luoghi chiamano così l' ABROTANO MASCHIO.

CANNA. È *l' Arundo Donax*. V. l' Appendice.

CANNAPICCHIA. V. ABROTANO FEMMINA.

CANNETO Cr. Luogo piantato di canne. Ogni ortolano dovrebbe averne uno.

CANNICCIO e CANICIO Cr. Tessuto di canne, buono per molti usi. V. cap. II.

CANNOCCHIO Cr. Occhio di canna che è il ceppo delle sue barbe.

CAPANNA Cr. Può darsi questo nome a quelle stanze di frasche che si fanno ne' mellonai onde far la guardia perchè non vengano rubati. I Lombardi la dicono *Casott*, *Càssinott*, e *Capanno*.

CAPEZZAGINE. CAPEZAGNA. Chiamano così in qualche libro quelle carreggiate che si fanno o nel mezzo de' campi o degli orti vasti o in confine agli uni ed agli altri per agevolare lo scolo alle acque, o pel transito de' carri.

CAPOBIANCO. V. AMMI.

CAPODG e CAPOLG. Voci contadinesche che esprimono essere o la semenza, o la pianta di cui parlasi la più voluminosa della sua specie. Così *Fava capolga* è la massima delle Fave, onde veramente queste due voci equivalgono a *principale*, se non erro.

CAPPARO. V. CAPPERO.

CAPOMILLA. V. CAMAMILLA.

CAPPERO Cr. È il *Capparis spinosa* di Linneo.

CAPO DI DRAGO. V. THE FALSO.

CAPPUCCINA. V. ASTUZIE.

CAPPUCCIO. Vocabolo che ordinariamente usano per denotare il CAVOLO CAPPUCCIO.

CAPRINELLA. Voce piem. in vece di GRAMIGNA.

CAPRIOLA. V. GRAMIGNA.

CARACO' e CARACOLLO Cr. È il *Phaseolus Caracolla* L.

CARACORES. V. CARACO'.

CARANTO. Chiamano così in alcuni luoghi il fondo di alcune terre a poca profondità sotto la superficie. Egli è una specie *di Stalattite* a quanto parmi.

CARAMA. V. BALSAMINA.

CARCIOFO Cr. È la *Cynara Scolymus* L.

CARCIOFFOLA chiamasi dai Napol. il CARCIOFO.

CARCIOFALARA e CARCIOFOLATO. Voce d' uso per indicare lo spazio di terra in cui coltivansi i carciofi.

CARDAMINDO. V. ASTUZIE.

CARDO Cr. È la *Cynara Carduncúlus*. L.

CARDONCELLO. V. CARDO.

CARDONE. Voce nap. in vece di GOBBO.

CARDUCCIO. Questa voce ha doppio significato. Significa per lo più i polloncelli dei carciofi dei quali si fanno i GOBBI, e talvolta denota ancora le tenere piante di CARDO.

CARIOSA. Questa parola è epiteto di quella terra che è bagnata alla superficie ed un' oncia sotto è ascintta.

CARISNA. Voce lomb. volgare per FULIGGINE.

CARLINA. È la *Carlina Acaulis* L.

CARLO PINTO. V. CARLINA.

CARPIGNA. CARPINA. V. ACETOSELLA. ALLELUJA.

CARPOGNO. Voce mil., per duro, stopposo e leguoso, lo che dicono del ramolaccio quando invecchiando ha acquistate quelle cattive qualità.

CAROTA. È il *Daucus Carota*. L.

CAROTA de' Bologn. è la BARBABIETOLA.

CARRETTA Cr. Specie di carro a due ruote di cui servonsi gli ortolani per tradurre al mercato i loro erbaggi, specialmente se lontano sia il luogo della vendita, e voluminoso il carico.

CARRETTARE UN TERRENO. Soppianarlo secondo il GALLO.

CARRIUOLA Cr. È una sorte di piccolo carro con una ruota sola, e ve ne sono più sorti, alcuna delle quali è indispensabile per l' ortolano. V. cap. II.

CARRUGA o CARUGOLA. È la larva di uno scarafaggio dannosissimo all'agricoltore. V. cap. X. Ha varj nomi secondo i differenti luoghi. Ho preferito questo, perchè mi parve il più generalmente inteso.

CARTAMO. V. ZAFFRONE.

CARTOCCIO Cr. Questo nome corrotto con quello di *Scartozzo* si dà alle foglie che sono ravvolte intorno a loro stesse appunto a foggia di cartoccio, e contengono nidi d' insetti. Sebbene ciò ben di rado si osservi negli ortaggi, e più

frequentemente nelle foglie d' alberi, pure è ben fatto il conoscere che s' intenda. I cartocci vogliono essere tosto levati e bruciati. V. cap. x.

CARVI Cr. È il *Carum Carvi* L. Si prende però da taluno in vece del FINOCCHIO DI GERMANIA.

CASOT e CASSINOT. V. CAPANNA.

CASP. CASPI CASPE. Voci rustiche di varj luoghi con cui chiamano il CESPO.

CASS e CASSO. Voce di alcuni luoghi che significa vuoto, lorchè particolarmente dicono dei RAFANI e dei FINOCCHJ.

CATAPUZZA Cr. È l' *Euphorbia Lathyrus* L.

CATAPUZZIA e CATAPUZZO. V. CATAPUZZA.

CATENELLE Cr. Chiamano così i Lomb. le filamenta delle fragole che pigliando radice vanno a dare origine a nuove pianticelle. V. l' Art. FRAGOLE.

CATERATTA Cr. Apertura fatta per pigliar l' acqua e per mandarla via a sua posta, che si chiude e si apre con imposta di legno o simile.

CATO. Voce napol. per SECCHIO.

CAVAGNO. V. ANDARI.

CAVALLETTA. V. LOCUSTA.

CAVATICCIO. V. DIVELTO. CAVATA. Per alcuni lo stesso che FOSSO.

CAUDAGNA. CAVDAGNON. Queste due voci contadinesche, lombarda la prima, e bolo-

gnese la seconda, esprimono amendue que' viali più o meno larghi che separano i campi l'uno dall'altro, o li tagliano in mezzo, o li circondano, o almeno si trovano all'estremità e servono per raccogliere le acque che scorrono per i solchi delle porche. Si pigliano però ancora in significato di CARREGGIATA. È raro l'orto che non abbia almeno quest'ultima V. ACQUAJO.

CAVDON, voce bologn. d'onde CAVDONER, che indica un ostacolo che si pone nell'alveo di un canale e torrente, il quale costringe l'acqua ad avere un corso diverso da quello ch'ella terrebbe naturalmente.

CAVICCHIO e CAVIGLIA. Cr. V. FORATERRA.

CAVOLACCIO. V. ATREPICE.

CAVOLINA. Molti con questo vocabolo denotano non solamente i semi, ma ancora le piantincelle di cavoli.

CAVOLO. È la *Brassica oleracea* L. che è il tipo di tutte le principali specie di Cavoli che noi coltiviamo, ognuna delle quali si suddivide in altre sorti. Io verrò qui annoverando le primarie, e determinerò la distinzione di ognuna secondo che ho io stabilite.

CAVOLO NON GLOBOSO o CAVOLO ARBOREO. Le sue foglie non si riuniscono a forma di palla, e si alza più delle altre sorti.

CAVOLO CAPPUCCIO. Le sue foglie lisce anche esterne sono concavo-convesse, e l'interne formano una palla dura.

CAVOLO VERZA. Le foglie esterne vescicose, crespe, poco sinuose, non sono concavo-convesse, ma solo le interne che si riuniscono in palla poco ferma.

CAVOLO BROCCOLO. Ha i talli co' bottoni de' fiori chiaramente distinti. Ciascuno di essi, l'unione de' quali forma una massa di figura piramidale, è separato da altrettante minute fogliuoline.

CAVOLO FIORE. I fiori da principio si presentano coll' apparenza di un tallo crasso, tenero, carnoso, come terminato da' capezzoli, e rassomigliante ad un mazzetto di polloni che nemmeno lascia travedere l'embrione del fiore.

CAVOLO MARINO. È la *Crambe maritima* L.

CAVOLORAPA. Verso terra, ma fuori della medesima, forma una escrescenza grossa quanto una rapa, ed è perciò che viene così chiamato. Essa però è rivestita di foglie.

CAVOLO NAVONE. Ha la radice sotterra, tuberosa, grossa, di una polpa molto consistente, simile alle Rape.

CAVOLO TORZUTO. Così in Napoli ed altrove chiamano il CAVOLORAPA.

CAVOLO RAPONE. Vedi CAVOLO NAVONE.

CAVOLO CROCINO. CAVOLO A FALPALA'. CAVOLO RICCIO. V. l'Art. CAVOLO NON GLOBOSO.

CAVRIEU. Voce mil. CAVRIOL dei Lomb. V. VITICCIO.

CAZZA. È una specie di PAJUOLO o ROMAJOLO al quale adattasi un lungo manico di legno, e serve a varj usi nella coltivazione degli orti, ma specialmente per irrigare. V. cap. II.

CAZZUOLA Cr. Mestola di ferro di forma triangolare colla quale i muratori pigliano la calcina. Questo strumento non è affatto spregevole nella coltivazione degli erbaggi più delicati, e viene, abbenchè di rado, adoperato. V. STECCA.

CECE DI TERRA. *Arachis hypogaea* L.

CECIARELLO. È la *Valeriana Locusta*. L.

CEDA. Vocabolo bologn. per SIEPE.

CEDORNELLA Cr. CEDRONELLA Cr. CEDRONCELLA. V. APPIASTRO o MELISSA.

CEDRINA. V. ALOISIA.

CEDRIUOLO Cr. CEDRIOLO. È il *Cucumis sativus* L.

CEDRON. Voce rustica e d'uso fra molti in vece di CEDRIUOLO.

CENERACCIO. Voce rustica in vece di CENERATA.

CENERATA e CENERACCIOLO Cr. Composto di cenere e d'acqua pel bucato. Ciò che avanza, terminata di lavare ogni sozzura, può servire di concime. V. cap. IV.

CERCONCELLO. V. AGRETTO. Alcuni Lombardi l'usano in vece di *Acetosa* ed *Acetosella*.

CERFOGLIO Cr. È la *Scandix Cerefolium* L.

CERFUGLIO V. CERFOGLIO.

CESALE. La siepe tenuta bassa. Così il signor *Gagliardo*.

CESATURA. Il signor *Gagliardo* dice chiamarsi così quel lavoro con cui si soffocano tutte le erbe spontanee o le seminate per farne SOVERSCIO.

CESNEL. Vocabolo bologn. che significa gli escrementi solidi delle pecore, capre, ecc.

CESPO Cr. Mucchio d'erbe. Viene usato ancora per MAZZOCCHIO.

CESSINO. Si adopera da taluni per indicare lo sterco umano che levato dal cesso serve ad ingrassare i campi.

CESTA Cr. Arnese da tenervi e da portarvi entro robe, intessuto per lo più di vimini, cannucce, salci, vermene di castagno, e simili materie.

CESTIRE Cr. Fare il cesto, cespite, cespuglio. Ciò vuol dire, secondo il contadino, il dilatare che fa una pianta le sue radici, onde poi caccia fuori un proporzionato numero di gambi.

CESTO Cr. Oltre il significato che gli assegna la Crusca di Cespo o Mazzocchio, da alcuni è preso in vece di Cesta.

CETRINA. V. APPIASTRO o MELISSA.

CETRIUOLO. CITRIUOLO. Vedi CEDRIUOLO.

CETRULO. Voce napoletana in vece di CEDRIUOLO.

CHAMOMILLA ROMANA. Vedi APPIOLINA.

CHETMIA. È l' *Hibiscus syriaca* L.

CHIANTATIVO. Voce napoletana in vece di FORATERRA.

CHIOCCIOLA. V. LUMACA.

CHIROVI. Voce Lombarda. V. FINOCCHIO DI GERMANIA.

CHIAVICA Cr. Secondo la Crusca denota *Fogna*. In alcuni luoghi si prende per SARACINESCA; altrove per l' apertura donde l'acqua si deriva da canali od altri recipienti.

CHISCIARE. Cr. V. SARCHIELLARE.

CHIUDENDA. CHIUSO. CHIUSURA. Queste voci di Crusca significano il riparo che si fa con siepe, pruni od altro ad orti e simili. Della loro importanza. V. cap. I, e sul modo di fare le siepi V. l'Appendice.

CIAFAGLIO. V. CERFOGLIO.

CIATTE. È il *Cucumis Chate.* L.

CIAVEGA. CIAVGA e CIAVEGHET. CIAVEGOT. CIAVGHET. Voci rustiche e popolari di alcuni paesi che significano lo stesso che *Chiavica* grande o piccola.

CICERBITA. V. GRISPIGNOLO.

CICOGNA. V. MAZZACAVALLO.

CICOREA e CICORIA. Cr. Vedi RADICCHIO.

CIESE. Voce napoletana per SIEPE.

CILINDRO V. ROTOLO.

CIMA Cr. Questo vocabolo, che veramente

CIPOLLA MALIGIA, CIPOLLA PORRAJA. Vedi CIPOLLA LUNGA.

CIPOLLA POMASCA, CIPOLLA COMASCA. È l' *Allium cæpa vulgaris tunicis pallide purpurescentibus*.

CIPOLLA DI CANE. Voce lombarda con cui chiamasi il PORRO.

CIPOLLA d'EGITTO. Vedi AGLIO DI SPAGNA.

CIPOLLINA FRANCESE. CIPOLLINA TEDESCA. Vedi ERBA CIPOLLINA.

CIPOLLONE. Nome volgare della CIPOLLA LUNGA.

CIPRESSO. Alcuni rustici e giardinieri lombardi chiamano così l' ABROTANO FEMMINA.

CISTERNA Cr. Serbatojo d' acque piovane. Può essere utilissimo all' ortolano, onde V. cap. v.

CITRAGGINE Cr. Vedi APPIASTRO.

CITRIUOLO Cr. Vedi CEDRIUOLO.

CITRONELLA. Vedi MELISSA.

CIVAJA Cr. Nome generico di ogni legume.

CIVEA e CIVEO Cr. Arnese intessuto di vinchi per uso di trasporto. Ha nomi diversi per tutto, e fra gli altri quello di *Burella* in qualche sito.

CLAREA. Vedi SCHIAREA.

CLIZIA. Vedi GIRASOLE.

CMEIN. Voce rustica regg. in vece di PIÈ DI GALLO.

CNICO. Vedi ZAFFRONE.

COCCO Sorta di fungo. Vedi UOVOLO.

COCLEARIA. È la *Cochlearia officinalis* di Linneo.

COCOMERAJO Cr. Ha doppio significato, cioè di quel campo che si pone a cocomeri e di colui che li vende.

COCOMERO Cr. È la *Cucurbita Citrullus* di Linneo.

COCOMERO TORTO. COCOMERO LUNGO. Vedi POPONE SERPENTINO.

COCOZZA. Voce napoletana che significa ZUCCA; e COCONZELLI le piccole zucchette appena formate che vendonsi ne' mercati per gli usi della cucina.

COJ. Vocabolo piemontese che significa CAVOLO.

COJACCI Cr. Ritagli d' ogni sorta di pelli e cuoj che servono a letamare molto utilmente alcuni ortaggi. V. cap. IV.

COIRET e COIRIT. Voci lomb. del volgo in vece di COJACCI.

COL. Vocabolo bologn. col quale indica i CAVOLI VERZE.

COLA' DEI TERÈ. Voce bresciana per PORCA.

COLLE. V. usata in alcuni luoghi per PORCA.

COLMA'. Verbo in lingua bresc. che esprime il ricoprire che si fa alcuni ortaggi per imbianchirli.

COLMARE Cr. Alzare un terréno coll' introdurvi le acque torbide de' fiumi, canali, ecc.

COLMATA Cr. Il terreno stesso già alzato colle torbide.

COLTELLO Cr. L'ortolano deve averne di più forme. Vedi cap. II.

COLTRA per *Ajuola* da taluno.

COLOMBINA Cr. Sterco di colombo, ottimo letame in alcuni casi. Vedi cap. IV.

COLUBRINO. Vedi BONO ENRICO.

COMINO Cr. Comino da Piccioni, Comino domestico. È il *Cuminum Cyminum* L.

CONCIMAJA. Così il signor *Gagliardo* chiama la massa del letame.

CONCIME ed ACCONCIME Cr. Vedi LETAME.

CONCIO Cr. Vedi CONCIME. Pigliasi da alcuni pel liscivio che si fa per infondervi i semi prima di porli in terra.

CONCOLLA. Alcuni chiamano così la PORCA.

CONIELLA. Vedi SANTOREGGIA.

COPERTOJO COVERTOJO Cr. L'ortolano deve averne di varie sorti onde potere all'opportunità riparare i varj ortaggi. Vedasi al cap. II e IX.

CORBA Cr. Ha doppio significato. CESTA intessuta di vimini o d'altra simile materia, e la misura della tenuta di essa corba. In Bologna s'intende ancora per misura dei solidi e liquidi.

CORG CORGA *Corghet*. Voci contadinesche per corbello o corba di vimini.

CORIANDRO Cr. Coriandolo. È il *Coriandrum sativum* L.

CORNASEI. Voce bresc. per CORNETTI.

CORNETTI. Diconsi così comunemente i fagiuoli quando si colgono verdi non maturi e se ne mangia il baccello cotto, a cui conviene questo nome insieme co' semi.

CORNO DI CERVO. V. ERBA STELLA.

CORNUZ. Vocabolo bolognese che esprime materie cornee ad uso di letame. V. cap. IV.

CORONOPO. Vedi ERBA STELLA.

CORRUDA. Vedi ASPARAGO e SPARAGIO.

COSTA Cr. Spiaggia o salita poco repente. Questo nome si applica ancora a quelle porche elevate che fa l' ortolano poste a mezzodì a piano inclinato. Vedi cap. I.

COSTE. Chiamano così i Lomb. il grosso nervo delle foglie di bietola, il quale mangiasi fritto.

COSTETTI. È lo stesso pe' Genovesi che BARBISINI pe' Lomb.

COSTIERA Cr. Vedi Costa. I Bolognesi la chiamano CUSTIRA.

COSTANTESE. Così chiama l' *Affaitati* il TANACETO DEGLI ORTI o TANACETO ERBA AMARA.

COSTO ORTENSE. Vedi TANACETO ERBA AMARA.

COSSI. Nel numero del più. I bitorzoli del cetriuolo. Vedi il signor *Gagliardo*.

COSSINO. Voce toscana che denota il sudiciume e la polvere della lana il quale si ritrae dal pulirla, e che può servire di concime come gli stracci. Vedi cap. IV.

COST. Vocabolo ferrarese in vece di MAZZOCCHIO.

COSTO' COSTON. Voce rustica per TORSO.

COTTOJO Cr. Dicesi de' legumi che hanno la proprietà di potere facilmente essere cotti, cosa talora rara.

COZZAIROLA COZZERA e COZZONERA. Voci piemont. che significano GRILLOTALPA.

CREDA. Vedi CRETA.

CREDIT. Vedi CRET.

CREEN, CREN, CRENNO. Vedi ARMORACCIO.

CRESCIONE Cr. Questo nome viene dato a varie piante, ma principalmente a tre, cioè al *Sisymbrium Nasturtium*, che chiamasi CRESCIONE VERO; 2.° all' AGRETTO o *Crescione gentile*, e 3.° alla BECCABUNGA.

CRESPINA, CRESPINE. Vedi GRISPIGNOLO.

CRESPINO. Alcuni lo adoperano in vece di uvaspina od uva de' frati.

CRESPOLINA. Vedi ABROTANO FEMMINA.

CRESTA MARINA. Vocabolo con cui i Lombardi chiamano il CRITAMO.

CRETA Cr. A torto si dà questo nome alle terre a base di argilla. Propriamente la CRETA è una terra calcare. Vedi ARGILLA e TERRA CRETOSA.

CRET. Voce contadinesca con cui in qualche luogo chiamasi il TERRENO ARGILLOSO.

DRO, che la Crusca chiama ancora CURIANDOLO V. CORIANDRO.

CURSIN. Voce ferrarese che denota GRUMOLO.

CURZOL. Voce reggiana per VILUCCHIO.

CUSSA. Nome barbaro e ridicolo tratto dal francese *Couche* V. LETTOCALDO.

CUSA. Voce bresc. per ROSTA.

D.

DAMIGELLA. Vedi CUMINELLA.

DANETA. Vedi TANACETO.

DAQUADOR DACQUADOR. Voci lomb. in vece di ANNAFFIATOJO e specialmente BROCCA.

DAUCO. Vedi CAROTA.

DENTI. I Napol. danno questo nome agli spicchj dell' aglio.

DESCO Cr. Questa voce è adoperata dai botanici per denotare quella parte del fiore sopra la quale sono attaccati gli organi generatori. Gli ortolani chiamano DESCO il fiore del carciofo non aperto, perchè appunto l' indicata parte suole mangiarsi.

DIDLEIN. Voce rustica contadinesca in vece di DITOLA.

DIRADARE Cr. Operazione con cui l' ortolano leva le piante che sono troppo ristrette onde possano crescere a dovere. Vi sono delle regole per questa faccenda da vedersi al cap. VIII.

DISOCCIARE. Torre ad una pianta i germogli superflui. Dizionario del signor *Gagliardo*.

DITOLA Cr. Sorte di fungo ricercato. V. Art. FUNGO.

DIVELTO Cr. S' intende tanto la terra lavorata, quanto il lavoro che si fa per renderla tale. A me sembra però non doversi intendere di qualunque lavoro indifferentemente ma di quello che si fa ad una profondità sufficiente e colla vanga. Quest' operazione deve sapersi ben eseguire dall' ortolano. V. cap. II.

DIVETTARE Cr. Recidere le estremità. Alcuni ortolani hanno l' uso di cimare nella sommità le piante che traspongono. Una tale pratica però non può giustificarsi che ben rade volte, cioè quando le estremità fossero guaste, ovvero allorchè si volesse ritardare la fioritura di qualche ortaggio per godere più lungamente delle sue foglie, come si pratica, per esempio, coll' AGRETTO, coll' ERBA CIPOLLINA ecc.

DOCCIA Cr. Canaletto di muro o legno per fare scorrer l' acqua da un luogo all' altro.

DOLCE MANGIARE. Vedi CECIARELLO.

DOLCETTA. Vedi CECIARELLO.

DOLCICHINI. DOLCIOLINI. DOLZICHINI. È il *Cyperus esculentus* L.

DOLICO secondo alcuni. DOLICA secondo altri. Vedi FAGIOLO DALL' OCCHIO.

DORATELLA. Genere d' insetti dannosi a varj ortaggi. Vedi cap. X.

DRAGONCELLO e DRAGONE. Vedi TARGONE.

DSLEGULAR. Voce ferrar. che significa levare i legumi dal baccello.

DUGALETTO. Voce lomb. che denota piccolo fosso.

DUGAL. Voce bresc. con cui indicasi un canale fatto a traverso il campo per raccoglierne le acque.

DUGHERA. Voce lombarda che significa AQUEDOTTO.

E.

EDERA SPINOSA. Vedi SMILACE.

ELEFEBOSCO. Vedi PASTINACA.

ELITROPIA Cr. Vedi GIRASOLE.

EMISSARIO Cr. Luogo donde l'acqua esce dai laghi. Così la Crusca, e viene usato per significare il condotto che a dirittura, derivato dal lago o altro recipiente d'acque, le conduce ad annaffiare le terre.

ENANTE PRIMA. V. BULBOCASTANO.

ENDIVIA. Vedi INDIVIA.

ENGAMBAS. Voce bresc. TALLIRE.

ENVELUMAS. V. bresc. ANNEBBIARSI.

ENZECHIS. Voce bresc. per IMBOZZACCHIRE.

ERBA ACCIUGA. Vedi ORIGANO.

— ACETINA. Vedi FUMMOSTERNO.

— AMARA. Vedi TANACETO, ERBA SANTA MARIA; talora prendesi per MATRICALE.

ERBA Amarella. Vedi Matricale.

— Bozzolina. Vedi Cuminella.

— Buona. I Lomb. chiamano così il Finocchio ed i Reggiani dicono così il Prezzemolo.

— Brusca. In molti luoghi danno questo nome all' Acetosa.

— Calderina, ed erba calderugia. Vedi Fumosterno.

— Cali. Vedi Soda.

— Cannella. Vedi Acoro.

— Cedrina e Cedrola. Vedi Aloisia.

— Cedra o Cedronella. Vedi Appiastro o Melissa.

— Cipollina. È l' *Allium Schænoprasum* L.

— Costa o Costina. Vedi Tanaceto erba Santa Maria.

— Cotognina. Vedi Appiolina.

— Crespola. I Lomb. chiamano così la Matricale.

— da Acciughe. Vedi Origano.

— da gatti. Vedi Maro.

— da latte o erba lattaja. Vedi Ricino.

— da torte. Così chiamano alcuni la Bietola bianca.

— del sole. Vedi Girasole.

— della Principessa. Vedi Tanaceto.

— Diavola. Così chiamano alcuni Lombardi la

— Rucola.

— di Venere. Vedi Acoro.

— d' ogni mese. I Lombardi in alcuni luoghi chiamano così il Camedrio.

ERBA DRAGONA. Voce lombarda per TARGONE.
— FORTE. Vedi ARMORACCIO. *Tanara* chiama ERBA FORTE ancora l' ACETOSA.
— FRAGOLE. Vedi FRAGOLA.
— KALI. Vedi SODA.
— LIMONCINA. Vedi ALOISIA a cui danno questo nome in Lombardia.
— LIMONA. In molti luoghi così chiamano la MELISSA.
— LUIGIA. Volgarmente chiamano con tal nome l' ALOISIA.
— MOSCADELLA. Vedi SCHIAREA.
— PARAGUAI. Vedi THE DEL PARAGUAI.
— PENNINA. Vedi TANACETO CRESPO.
— PERPETUA. In molti luoghi di Lombardia così nominano l' ACETOSA.
— PEPE. Vedi PEPE AQUATICO.
— PORCELLANA. Vedi PORCELLANA.
— QUERCIOLA. Vedi CAMEDRIO.
— REGINA. Molti la prendono in sinonimo di tabacco. Nel reggiano la adoperano per indicare l' ABROTANO MASCHIO.
— RICCIA. Vedi CECIARELLO.
— SALINA. Così i Bresciani chiamano l' ACETOSA.
— SAN GIOVANNI. A varie erbe si dà un tal nome. Ma l' ortolano non l' applica che alla SCHIAREA.
— SANTA MARIA. Vedi TANACETO ERBA AMARA.
— SAN PIETRO. Vedi CRETANO.

ERBA SANTA. Così l' *Affaitati* chiama il PREZZE-MOLO.

— SCANDERONA. Vedi SCHIAREA.

— SEDANINA. Vedi SEDANO.

— SPEZIE. Vedi CUMINELLA.

— STELLA. È la *Plantago Coronopus* di L.

— VENARIA. Vedi RICINO.

— THE. Vedi THE FALSO.

— VERMICOLARE. Vedi ABROTANO FEMMINA.

— UNGARA. Vedi ALTEA.

ERBAGGIO Cr. È lo stesso che ORTAGGIO. Taluno crede che dovesse limitarsi ad indicare quelle erbe di cui si cibano le bestie.

ERBETTA. In qualche luogo è sinonimo di PREZZEMOLO.

ERBETTE. Si piglia in due significati. Secondo il *Clemente* denota BIETOLA BIANCA, e comunemente per PREZZEMOLO.

ERBIGLIONE. Voce lomb. in vece di PISELLO.

ERBEIN. Voce ferrar., sinonimo di ERBUCCE che vedi nel secondo senso.

ERBUCCE Cr. Secondo il Dizionario significa erbe da mangiare odorifere e saporite. In alcuni luoghi è sinonimo di BIETOLA, ed altrove di TIMO.

ERPICE Cr. Strumento che serve ad eguagliare il terreno ed a sminuzzare le zolle. Pegli orti bastano i rastrelli, i cilindri ed al più il BORLONE dei Lombardi.

ERUCA Cr. Vedi RUCA.

FAGIOLINA. È il *Dolichos Catiang semine minori* L.

FAGIOLO Cr. È il *Phaseolus* L., di cui si hanno, secondo gli ortolani, moltissime sorti. Queste si confondono colle seguenti:

FAGIOLO DALL' OCCHIO, che è il *Dolichos Catiang semine majori*. Le varietà numerose di questi due legumi ne rende assai difficile la nomenclatura. Posso assicurare che quelli che ne vanno distinguendo le specie dal colore dei semi già maturati sono sempre soggetti ad errare. Nell' anno 1810 ho seminati da 60 tra Dolichi e Fagioli. Ne ho trovati pochissimi che non abbiano fatti dei cambiamenti. I bianchi ed i neri sono stati i più costanti. All' Articolo FAGIOLO, ho nominate le specie più comunemente coltivate dagli ortolani, con qualche sinonimo.

FAGIOLO IN VANIGLIA. È il *Dolichos sesquipedalis* L.

FAGIOLO d' INDIA. Vedi RICINO.

FAGIOLO DA CAFFÈ. Questo nome si dà a due legumi diversi, cioè alla MULLAGHERA DA CAFFÈ, ed al *Dolichos Soja*, che vedi fra la serie dei FAGIOLI DALL' OCCHIO.

FAGIOLO VERDE. È il *Phaseolus mungo* L.

FAGIOLONI. Vedi l' Articolo FAGIOLO *Phaseolus Multifloris Purpureus*.

FAINA. Quadrupede piccolo che se può intro-

dursi in un orto ne rovina i prodotti. Come possa farsene caccia V. cap. x.

FALCE Cr. Ve ne sono di più sorti. L'ortolano ne tiene taluna per ogni eventualità, e se non altro per tagliare le erbe da porre nel letamajo.

FALCIUOLA Cr. Piccola falce di cui deve averne una l'ortolano. V. cap. II.

FALENA. Genere di farfalle notturne, le di cui larve chiamate comunemente *vermi*, e *ruche*, arrecano un danno grandissimo agli ortaggi, e delle quali non è tanto facile fare la caccia.

FANCIULLACCE. Vedi CUMINELLA.

FANGO Cr. Come questa sostanza possa servire di letame nell'orto vedasi al Cap. IV. Gli ortolani non intendono per *fango* solamente la terra intenerita coll'acqua, come spiega il Dizionario, ma le brutture ancora che vi sono annesse, e piuttosto del tutto preso insieme fanno conto, anzichè della sola terra.

FARFARO Cr. FARFARACCIO, FARFARELLA, FARFARA, FARFERO, FARFERUGINE, FARFERUGIO. È detta UNGHIA d'ASINO, UNGHIA DI CAVALLO e *Filius ante patrem*. Le sue foglie in fatti somigliano alla forma delle unghie dei citati quadrupedi. Spuntano i fiori prima delle foglie al principio di primavera. Una tal pianta è segno certo che il terreno o è molto abbondante di umidità, o aduggiato soverchiamente, o composto di molta argilla, onde non è buono per ortaggi, toltine quelli pei

quali si ama di avere un luogo ben ombreggiato.

FASOL. Voce contadinesca. FASULO voce napol. Vedi FAGIOLO.

FARFALLA Cr. Sotto questo nome si denotano varj generi d'insetti, fra i quali molti sono nocivi agli ortaggi. Il pregiudizio universale che sia inutile cosa il far lor caccia e l'esterminarli rende sempre i medesimi più micidiali. Vedi cap. x.

FAVA Cr. È la *Vicia Faba* L.

FAVA SBOVENTANA. Così i Bresc. chiamano la specie di fava più grossa che appunto viene seminata negli orti. I Bolognesi la dicono *Fava capodga*.

FAVA TURCHESCA. È fava co' semi rossoscuri.

FAVAGELLO Cr. FASAGELLO, FAVASCELLO, FAVEGELLO e FAVUCELLO. Questa è quella pianta chiamata da Linneo *Ranunculus ficaria*, di cui però i moderni hanno fatto un genere a parte, chiamandola *Ficaria*. È piccola pianticella vivace. Le sue foglie hanno un bel verde lucente, foggiate a cuore, leggermente *sinuose* con lunghi gambi che escono dalle radici. Il fiore ha un bel giallo brillante. È conosciuta sotto varj nomi anche dai contadini. Io la registro in questo luogo perchè ho osservato che i terreni nei quali essa vegeta spontanea, copiosamente, e rigogliosa sono ottimi per orti a meno che non siano aduggiati.

FAVETTA. I Modonesi chiamano così l'*Helleborus hiemalis* L.

FAVOLLA. Voce napol. sinonimo di fava piccola.

FECCIA. Vedi FUMMOSTERNO.

FENUI. Voce piemontese, FENUCCHIO voce napol., sinonimi di FINOCCHIO.

FERRETTO. Chiamano così in alcuni luoghi uno strato di argilla dura e molto compatta sottoposto a poca profondità al terreno coltivabile. Tali terre sono pessime per gli orti, ed in generale per tutti i prodotti.

FESA. Voce lomb. popolare, per significare SPICCHIO.

FINOCCHINI Cr. Così chiamansi i polloncelli de' finocchj. Sopravvivono in inverno, e cacciano nuove messe.

FIC DE CAVAL. Voci bresc. in vece di *Mèta di cavallo*, ottimo concime ora sola, ora in letame (*Vedi questa voce*) per governare alcuni erbaggi.

FIGLIOLI. Que' rimesticci che nascono al piede delle piante, e le piccole cipollette che nascono intorno alle nuove V. cap. VIII.

FILO DEGLI ORTOLANI. Vedi LEMA.

FIME, e FIMO Cr. Vedi LETAME.

FINOCCHIO Cr. È l' *Anethum fœniculum* L. Vi è il dolce ed il forte. Vedi il suo Articolo.

FINOCCHIO DI GERMANIA. Vedi SISARO.

FINOCCHIO MARINO. Vedi CRETANO.

FINOCCHIO PUZZOLENTE. V. ANETO.

FINOCCHIONE. Vedi FINOCCHIO DOLCE Art. FINOCCHIO.

FIOR ANGIOLO. È lo stesso che GELSOMINO DELLA MADONNA.

FIOR D'ASTUZIE e FIOR CHIODI. Sinonimi di ASTUZIE.

FIORE DI PERUGIA. Così chiamano nello stato romano i fiori del CARDO.

FIORI MATTI. Chiamano così gli ortolani i fiori delle zucche, dei meloni, ed altri cucurbitini che sono infecondi perchè non hanno se non gli organi mascolini.

FIORONE. Alcuni chiamano con tal nome i Carciofi, mentre in Lombardia lo riserbano generalmente pel FICO FIORE.

FIORUME. Con questo nome chiamasi l'avanzo del fieno che trovasi sui fenili, che altri dicono *spazzature*. Siccome contiene per lo più i semi dell' erbe si adopera per seminare i prati. Alcuni però danno lo stesso nome agli avanzi minuti delle erbe secche o che cadono dalle mangiatoje o che rimangono sul fenile, ma senza i semi. Di questi si prevale talvolta l' ortolano a coprire i seminati. Vedi cap. VIII.

FITTA Cr. In buona lingua vuol dire *terreno che si sfonda e non regge al piede*. Ma gli agricoltori, e molti che di agrarie cose scrivono, pigliano questo vocabolo per significare la profondità del lavoro della vanga. Dicono lavorare o vangare a *due fitte* intendendo che due volte si dovrà nell' identico luogo fare il divelto, smovendo la

terra che sta sotto a quella che è già lavorata quando da prima si pone la vanga sul campo. Io se levo colla vanga in una volta un palmo di terra lavoro ad *una fitta*. Ma se sotto la terra già levata fendendo il suolo ne rimuovo e porto alla superficie un altro palmo allora ho lavorato a *due firte*, che vale lavorare a *due mani di vanga*, a *due puntate di vanga*.

FITTONE Cr. Radice maestra perpendicolare delle piante. Devono leggersi dall' ortolano molti riguardi al cap. VIII.

FIUPPON. Vocabolo bologn. sinonimo di Fragola moscatella.

FINUCCINA e FNUCINA. Vocaboli contadineschi invece di Seme di Finocchio.

FLAGELLO Cr. Vedi CATENELLE.

FOGLIA. I Napol. chiamano così alcune sorti di CAVOLI.

FOGLIA MOLLE. Con questo nome indicano i Napol. le BIETE.

FOGLIE MATTE. Così chiamano gli ortolani le foglie seminali o sia le due che spuntano al germogliare delle sementi, e che periscono allorchè spuntano le ordinarie foglie.

FOGNA Cr. Vedi FOSSA CIECA, onde FOGNARE vuol dire far FOGNA.

FORA ORECCHIE. Vedi FORBICINE.

FORA PIETRE. Vedi CRETANO.

FORASACCO TARPATERRA. Vedi SPILLETTONE.

FORATERRA Cr. Strumento da aprire bu-

chi in terra per seminare regolarmente e disporre i semi grossi e le pianticelle trapiantando. Ve ne sono di più sorti. V. il cap. II.

FORBICETTA. FOROSETTA. Vedi FORBICINE.

FORBICINE. FORFECCHIA. FORFECCHINA. FORFICINA Cr. Insetto con due code e che talora nuoce agli ortaggi, e che bisogna talora sterminare. Vedi il cap. X.

FORCA Cr. Bastone lungo che ha in cima due o tre rami detti *rebbj* che sono aguzzi e piegati alquanto. Servono pel trasporto anche de' letami dalla stalla.

FORCELLE. FORCELLETTE Cr. Sono pali più o meno corti, terminati in cima da due pezzi ad angolo, i quali sono molto preziosi per l'ortolano che vuol sempre averne provvisione onde all'occorrenza di freddo o caldo estremo servirsene per sostenere pertiche sulle quali poi pone stuoje o simili per riparare i suoi prodotti. Vedi cap. IX.

FORCONE Cr. Vedi BIDENTE. Ma propriamente *Asta* in cima a cui è fitto un ferro con tre rebbi.

FORMICA Cr. Insetto dannoso agli orti. V. il cap. X.

FOSSA CIECA. È un fosso più profondo degli altri, pieno per metà di ghiaje, pietre o legni, e per l'altra di terra, cosicchè non appare nella superficie del suolo verun vestigio di tale fosso. Si fanno onde agevolare lo scolo alle ac-

que senza perdere il prodotto della superficie ; V. cap. 1.

FOSSE Cr. Secondo la Crusca, spazio di terreno cavato in lungo che serve per lo più a ricever acque e purgare i campi. Ma in molti luoghi ha un senso contrario a quello dato dal Dizionario a tal voce.

FOSSO Cr. Secondo la Crusca significa fossa grande. In molti luoghi è una fossa molto più piccola. Ommettonsi tutte le derivazioni.

FOIN, FOUIN. Vedi per queste voci popolari FAINA.

FRAGOLAJO. Vocabolo lomb. per esprimere un pezzo di terra coperto di FRAGOLE.

FRAGOLA. È la FRAGARIA. L. Vedasi il suo Articolo.

FRAMBO', volgarmente FRAMBROSI, dai Milanesi diconsi i frutti del LAMPONE.

FRATINI sinonimo di ASTUZIE.

FRATOLA di alcuni Lombardi sinonimo di LISETTA.

FRATINO Cr. Vedi GORGOGLIONE, di cui fanno alcuni sinonimo tal voce forse pel colore bigio o scuro di tali insetti.

FRATTA Cr. SIEPE. In qualche luogo si prende generalmente per luogo munito e chiuso.

FRAULE, FRAGA, FRAVOLERIA, sinonimi volgari di FRAGOLA.

FROLI. Vocabolo piemontese. FRO'. Vocabolo di alcuni Lombardi per FRAGOLA.

FTIRIASI. Suol dirsi che un erbaggio è

volto dalla *Ftiriasi* quando è coperto di minutissimi insetti.

FUMANA. Così chiamano i Lombardi il MELUME.

FUMARIA, FUMOSTERRE, sinonimi di FUMMOSTERNO.

FUMO Cr. Il fumo servir può a riparare dalle rovine della brina molti ortaggi. V. cap. IX.

FUMMOSTERNO Cr. Che è la *Fumaria Officinalis* L.

FUNGO Cr. Comprende varj generi di piante. V. al suo Articolo.

FUNSTEREN. Voce bresciana per FUMMOSTERNO.

FUSO in vece di FITTONE.

FUSTON BIANCO. Voce rustica lomb. che adoperano per significare tanto la Carota che la la Pastinaca.

G.

GABBA. Alcuni danno questo nome al salice che ha subita quell' operazione che dicono

GABBARE. Questa si fa scapitozzando l' albero. Siccome ne' salici più che in altre piante, si fa tale operazione, mentre si cerca di averne pertiche e vimini, i quali ultimi sono essenziali all' ortolano; così *Gabba* taluno lo prende per sinonimo di *Salice*, di cui V. nell' Appendice.

GABUS. Voce bresc. per CAVOLO CAPPUCCIO.

GAGGIA D' AMERICA. Così chiamano alcuni l' *Acacia spinosa*.

GAGGIOLO e GAGGIUOLO. Vedi IREOS.

GALLINELLA. Vedi CECIARELLO.

GALLINETTE DELLA MADONNA. Così i Milanesi chiamano le CARRUGHE.

GALLONZOLI. I Pisani chiamano così i talli delle Rape.

GAMBARETTO. Voce di molti paesi per denotare le GRILLOTALPE.

GAMBUS e GARBUS. Voci lomb. mil., sinonimi di CAVOLO CAPPUCCIO.

GARVA. Voce piemontese per TERRENO SCIOLTO.

GARZUOLO Cr. Vedi GRUMOLO.

GATTE. Vocabolo Lombardo con cui chiamano tutte le *Eruche* ma particolarmente le pelose.

GATTEMOSCIE e GATTOLE. In vece di GATTE.

GAVUSCIO. Voce lombarda per BACCELLO.

GARO'. Vocabolo bresc. ZOLLA o GLEBA.

GARUL. Voce bresc. in vece di GRISPIGNOLO.

GELSOMINO COMUNE. È il *Jasminum officinale* L. Vedi Appendice.

GELSOMINO DELLA MADONNA. È il *Phyladelphus coronarius* L. Vedi Appendice.

GEMMINI. Vedi ASTUZIE.

GEPPI. Vedi CUMINELLA.

GETTO. I Lombardi usano di questo nome in vece di MESSA.

GHIAGGIUOLO Cr. GHIAGGIOLO GIAGGIUOLO. Vedi IREOS.

GIALLORE e GIALLUME. Malattia per cui le piante ingialliscono massime nelle foglie. V. capo x.

GINESTRA SPINOSA. V. SPINORAZZO.

GINESTRONE. Vedi SPINORAZZO.

GIOSTER. Voce contadinesca reggiana; in vece di MAZZOCCHIO.

GHIAJA Cr. Sassolini minuti misti a grossa sabbia.

GHIOVA. V. ZOLLA.

GIGLIO MORELLO DE' LOMBARDI. V. IREOS.

GIRASOLE Cr. *Helianthus annuus*. Significa ancora RICINO.

GIRASOLE DEL CANADA'. Vedi TOPINAMBOUR.

GIRELLO. Vedi DESCO.

GIUGGIOLO DI TERRA. In Lombardia chiamaronsi le piante del CECE DI TERRA.

GIVO. Voce con cui i Piem. chiamano la CARRUGA.

GIUNCO DE' CONTADINI. Molte sono le piante alle quali suole darsi questo nome appunto dai contadini. A me per altro sembra che lo *Scirpus Romanus* detto GIUNCO, ed il *Juncus Conglomeratus* chiamato GIUNCO TONDO siane

i più usati per legare e cingere gli ortaggi che si vogliono imbianchire.

GLABA Cr. È lo stesso che TALEA.

GLEDITSIA. È la *Gleditsia triacanthos* di Linneo. Vedi Appendice.

GLEBA. Vedi ZOLLA.

GNIEPETELLA. Vedi NEPITELLA.

GNIF, GNIFFO, GNIFERO. Chiamansi con questi nomi in alcuni luoghi del Piemonte e dell' Alto milanese tanto le Carote che le Pastinache.

GOBBO Cr. Vuol dire una giovine messa del Carciofo, piegata e ricoperta di terra senza distaccarla dalla pianta madre quando è già imbiancata ed intenerita. Si piglia però talvolta un equivoco, mentre divenuta l' espressione *far gobbo* sinonimo di coprire di terra ed imbianchire, si applica ancora ai Cardi; onde taluno piglia GOBBO per CARDO. Non vi può essere pericolo di errare ritenendo la definizione del vocabolario onde fra gli ortolani la frase *far gobbo* s' intende l' *imbianchitura* non essendo necessario il ricoricare la pianta.

GOMBINA. In alcuni luoghi del Veneziano chiamano così la PORCA.

GORA Cr. Canale pel quale derivasi l' acqua onde innaffiare.

GORGOGLIONE Cr. Vedi POLCIONE.

GORFALO. Voce napol. in vece di GRILLOTALPA.

GORINA. Vocabolo lomb. per Salcio rosso.

GORLA. Voce bresc. che denota il buco dell' ACQUAJO.

GOSL. Voce rustica del contado reggiano che corrisponde a ZOLLA.

GRAMETTO. Voce toscana di contado che significa SARCHIELLO a manico corto.

GOVERNARE Cr. Concimare un terreno sia con letame sia con altre sostanze.

GRAMIGNA Cr. Questo nome viene applicato indistintamente dagli agricoltori a due piante che sono la rovina de' luoghi coltivati e specialmente degli orti, cioè alla CAPRIOLA che è il *Canicum ductylon* di Linneo, ed alla GRAMIGNA o GRANACCINO o GRANO CANINO o GRANO DELLE FORMICHE che è il *Triticum repens* di Linneo.

GRAMON. Voce piem. in vece di GRAMIGNA.

GRANATA. In molti luoghi di Lombardia chiamano così la Scopa o Belvedere.

GRAFO'. Voce bresc. per CRESCIONE.

GRAFA de' Bresc. GRASCIA di alcuni: GRASSINE di molti Lombardi e GRASSI di altri per CONCIME.

GRASSAGALLINA. I Bologn. chiamano con questo nome il CECIARELLO.

GRAT. Vocabolo bresc.; GRATA vocabolo lombardo, sinonimi di GRATICCIO nel secondo senso.

GRATICCIATA. Riparo fatto di vinchi per

sostenere la terra in pendìo, perchè non caschi e si spanda. Così il signor *Gagliardo*.

GRATICCIO Cr. Strumento di varie forme fatto per lo più di vimini tessuti in su mazze. Non è molto comune e serve per trasportare o stendere cose da esporre al sole. Alcuni fanno un graticcio ben rado che serve a vagliare le terre per separarle da' sassi un po' grossolani. Ma i più preferiscono il vaglio di ferro formato spessissimo di filo dello stesso metallo disposto a maglie. Vedasi VAGLIO. Graticcio è pure per alcuni Lombardi preso in senso di *inferriata*.

GREM. Voce bresciana per GRAMIGNA.

GREMGNON. Voce contadinesca in vece di Gramigna.

GRILLO Cr. Questo insetto notissimo ha qualche specie assai nociva agli orti e massime quella che i naturalisti chiamano *Grillus campestris*. V. cap. x.

GRILLOTALPA. È il flagello degli orti, conosciuto ovunque sotto i diversi nomi. Vedasi ZECCARUOLA, e il cap. x.

GRESPEIN e GHERSPEIN. Voci del volgo per *Crespino* od *uva de' frati*.

GRISPIGNOLO. È il *Sonchus oleraceus* L.

GROGO GRUOGO Cr. V. ZAFFERANO.

GRUOGO SELVATICO. V. ZAFFRONE.

GRUMOLO. Vi sono alcuni erbaggi che nella prima età avanti di mettere il fusto riuniscono insieme strettamente a foggia or di palla, or di cono le foglie interne, le quali sono il mi-

glior boccone della pianta. Questa unione è il *Grumolo* o GARZUOLO.

GUAZZA. I Lomb. chiamano così la rugiada che cade la sera in estate.

GUSCIO Cr. Si prende per baccello, ed in generale per la scorza o corteccia che involve i semi.

I.

IGROMETRO. Strumento fatto per misurare l'umidità dell'atmosfera. Un bravo ortolano deve conoscere i gradi di essa per potere alcune volte insieme con altri contrassegni prevedere il cangiamento del tempo. V. cap. II.

IMBIANCARE ed IMBIANCHIRE Cr. Una delle operazioni ingegnose dell'ortolano il quale per avere erbaggi più teneri e meno acri li priva del raggio della luce o coprendoli di terra lasciatane fuori soltanto la cima, o legandoli o ricoprendoli di stracci e stuoje, o per ultimo spiantandoli diligentemente e riponendoli in luogo scuro. In tal modo imbiancano, ed acquistano le desiderate qualità. Si pratica principalmente co' sedani, co' cardi, co' carducci, coll'indivia ecc. V. gli Art. rispettivi.

IMBOZZACCHIRE Cr. Si dice di una pianta che viene a stento, rimane piccola, e mal conformata.

IMPORCARE Cr. L'ortolano che divide l'or-

to in tante ajette o porche si dice che *imporca l' orto*.

IMPRUNARE. Mettere spini intorno ad un campo, ad un orto o qualunque altro luogo da ripararsi.

INDIVIA. È il *Cichorium Endivia* L.

INDIVIONE ed INDIVIONCINO. Sono voci che indicano sorti grandi e piccole d' Indivia.

INFRASCARE Cr. Coprir di frasche. Il signor *Gagliardo* prende in significato di dare per sostegni delle frasche a certe piante.

INGRASSARE Cr. In vece di letamare è adoperato dagli scrittori citati dalla Crusca.

INGRASSO. Voce d' uso, ma non di lingua che denota particolarmente i letami e concimi tratti dagli animali o vegetabili, ed i vegeto-animali.

INNAFFIARE. Secondo alcuni è adacquare irrorando, ed è proprio degli orti.

INSALATA Cr. Ha un doppio significato. Prendesi per la serie di erbe le quali si coltivano per mangiarle in insalata, e significa ancora l' insalata medesima, che è un cibo di erbe le quali si mangiano crude e cotte condite con olio, aceto, sale o pepe.

INTONCHIARE Cr. Il bucarsi che fanno i legumi per gl' insetti che li mangiano.

INVESTIRE. Nel Bologn. ed altrove adoperano questo verbo in senso di ricoprire di qualche prodotto la terra.

IREOS IRIDE Cr. È l' *Iris florentina* L.

IRIDE DOMESTICA. V. IREOS.

IRRIGAZIONE. V. ADACQUAMENTO. Alcuni lo adoprano solo parlando di prati.

INRORARE. INRUGIADARE. IRRORARE ed IRRUGIADARE. Voci di Crusca che significano quel modo di adacquamento il quale si eseguisce imitando la pioggia sottile, di cui V. il cap. v. È essenziale per le sementi piccole, e per le pianticelle appena nate, bisognose di acqua. Si fa per lo più colla brocca.

ISAPO. ISOPO Cr. È l'*Hyssopus officinalis*.

IVERTIS. Voce contadinesca e popolare di alcuni luoghi, che significa LUPPOLO.

L.

LAITUA. V. piemontese per LATTUGA.

LAMPONE Cr. È il *Rubus Idæus* Linneo V. nell'Appendice.

LANDA Cr. Pianura. Campagna. Prateria. Ma comunemente si usa in significato di terra non coltivata, coperta di poche erbe o al più di quelle piante che chiamano *Brugo* che è un *Erica* dei botanici.

LANGORIA. Voce ferrarese. LANGURIE voce rustica d'altri paesi, per COCOMERO.

LAPATO UNTUOSO. Vedi BONO ENRICO.

LASSULATA. V. TANACETO.

LATTAJOLA. Così i Lombardi chiamano la

Cicerbita ed altre erbe della stessa famiglia delle quali si fa uso per insalata.

LATTUGA Cr. LATTUCA. È la *Lactuca sativa* di Linneo, di cui le principali famiglie sono la LATTUGA CAPPUCCIATA, la LATTUGA CRESPA e la LATTUGA ROMANA.

LATTUGA DA SCIROL. Così chiamano i Milanesi la LATTUGA CAPPUCCIATA.

LATTUGONA. LATTUGONI. V. LATTUGA ROMANA.

LAVANDA. LAVANDULA. LAVENDULA. V. SPIGO.

LAVARE Cr. L'ortolano con molta attenzione lavar deve i suoi erbaggi prima di portarli al mercato. Sia l'acqua fresca e pura. Presso al pozzo di ciascun orto esser deve un opportuno ricettacolo a tal uopo. V. cap. II.

LAZZERUOLO SELVATICO. V. SPINO BIANCO.

LEBBRA Cr. Prendesi da alcuno in significato di ALBUGINE. Io ne ho fatto un genere di malattia particolare di cui sono conseguenza i licheni o pianticelle appena visibili che si osservano sopra le piante. V. cap. X.

LEGAMO. V. ORIGANO.

LEGNO DOLCE. V. LEGORIZIA o LOGORIZIA.

LEGORIZIA Cr. V. LOGORIZIA Cr.

LEGUME Cr. Ha più significati. Chiamansi legumi tutti que' grani che con altro nome sono detti *Civaje*. Alcuni chiamano legumi le piante

istesse secondo l'antica etimologia latina. Altri finalmente coi botanici definiscono il legume un recipiente che contiene i semi d'una pianta, formato di due pezzi bislunghi, che d'ordinario non sono separati da veruna tramezza, ed i semi vi sono attaccati tutti sopra una parte sola ad una delle due suture o sia luoghi ove si congiungono longitudinalmente i due gusci.

LEMBO. Quel rialto di terra che si lascia sulla *Proda*. Così il signor *Gagliardo*.

LENZA. Nominano così in Lombardia quella cordicella di cui servonsi a regolare le distanze ed estendere rette linee onde formare le ajuole. V. cap. II.

LETAMAJO Cr. Luogo ove si raccoglie il letame. Vi sono delle avvertenze particolari per la sua scelta e costruzione, che si possono vedere al capo IV.

LETAME Cr. Propriamente parlando paglia infracidata sotto le bestie e mescolata col loro sterco ed anche il puro sterco. Presso gli agricoltori però s'intende con questo nome qualunque specie di concime.

LETAMINARE. LETAMARE. Cr. Spargere il letame. Vi sono delle avvertenze per questa operazione tanto relativamente al modo e al tempo di letamare, quanto alla quantità di letame da impiegarsi. V. cap. IV.

LETAMINOSO Cr. Già LETAMATO.

LETAMIERE. Vocabolo d'uso presso alcuni

scrittori al quale io penso coll'Autore del *Dizionario Economico-rustico* doversi sostituire LETTO-CALDO.

LETTIERA Cr. Taluni si servono di questa voce, che presso la Crusca significa legname del letto, per denotare qualunque sostanza che servir può a fare letto alle bestie non solo, ma eziandio la sostanza stessa la quale per una o più notti sia stata sotto un animale. Quest'ultima è molto utile talvolta all'ortolano per riparare certi ortaggi dai rigori dell'inverno. La prima poi può servire a ricoprire opportunamente o semi o pianticelle che spuntano. V. cap. IX.

LETTOCALDO. Con questo vocabolo, formato con due voci della Crusca, chiamo col *Fontana* quell'ammasso di materie letaminose o simili, in istato di fermentazione, sulle quali s'impone uno strato di terra la quale riscaldandosi fa sviluppare o crescere con maggiore velocità la pianta. Propongo di sostituirlo al ridicolo e barbaro vocabolo CUSSA che hanno taluni fatto italiano da *Couche*. Alcuni Toscani lo chiamano LETAMIERE, ma danno poi indistintamente questo nome ad ogni ammasso di letame. Vedi come formasi il LETTOCALCO nel cap. IX.

LETTORINO. Con questo nome barbaro, derivato forse da LEGGIO, perchè il recipiente a cui si applica quando è coperto ricorda la figura del *Leggio*, chiamano un cavo cinto di tavole o di muri il quale ha la parte che guarda a settentrione più elevata, le due laterali mura o

recinti cominciano dall' altezza di quella e poi vanno decrescendo a piano inclinato sino a toccare il muro rivolto a mezzodì che suol essere un terzo o la metà meno elevato del primo. Entro vi stanno le materie fermentanti. Volendo dargli un nome toscano piuttosto adoprerei LEGGIO. V. cap. IX.

LEVISTICO. LIBISTICO. LIGUSTICO. V. SEDANO DI MONTAGNA.

LEZA. V. STRASCINO in ultimo luogo.

LIGNUOLA. Alcuni così chiamano la Lenza.

LILAC. È la *Syringa vulgaris*, e la *persica* di Linneo. V. l'Append.

LIMACCIO o FANGHIGLIA. Vedi BELLETTA.

LIMBELLI Cr. V. COJACCI.

LIMO Cr. FANGO. POLTIGLIA. MOTA. V. FANGO.

LIMONGELLA. LIMONCINO. Amendue questi nomi si danno comunemente all' *Appiastro* o *Melissa* ed all'ALOISIA.

LISETTA. Alcuni chiamano con questo nome e con quello di *Fratola* la larva o il baco della *Farfalla della Rapa* che divora le intere piantagioni di questo ortaggio.

LOBIA. Vocabolo bologn. che denota qualunque legume senza il guscio.

LOGORIZIA Cr. È la *Glycyrrhiza* L.

LOC. LOCCO. Voce contadinesca, e lombarda per LOLLA o LOPPA.

LOLLA e LOPPA Cr. Le spoglie o gusci che vestono il frumento, il farro, l'orzo, la segala ecc. Forniscono un buon letame per l'orto. Vedasi come abbiasene ad usare nel cap. IV.

LOMBRICO Cr. Verme molesto agli ortaggi. V. cap. X.

LOTAMMA. Voce napol. per LETAME o LITAME.

LOVERTIS. Voce lombarda milanese e di alcuni altri luoghi. Significa LUPPOLO, ed ancora le CATENELLE o flagelli delle Fragole.

LUDAM. Voce bresciana. LEDAM. Voce di altri paesi per LETAME.

LUIGI. V. CUMINELLA.

LUIGIA. Alcuni chiamano volgarmente con questo nome l'ALOISIA.

LUMACA e LUMACONE Cr. Ognuno sa quanto siano dannosi agli orti entrambi questi animali. Come possano facilmente sterminarsi. V. cap. X.

LUMACOTTO. È una piccola lumachina ignuda, dannosa, e anch' essa abbondantissima nei luoghi umidi. V. il cap. X.

LUNA Cr. Questo pianeta è il principale direttore delle faccende dell' ortolano. Qual fede se le debba avere può vedersi nel cap. VII.

LUPA. Vocabolo lombardo che denota una fossa che si fa lungo le strade o sulle loro rive dalla parte del campo. In essa colano le acque delle strade le quali traggono seco molti principj letaminosi ottimi. Prosciugandosi a poco a poco

lasciano un deposito il quale può servire per un eccellente concime. L' industrioso ortolano può talvolta formarsi così un po' di provvisione. V. cap. IV.

LUPPOLO. LUPOLO. LUPULO. È l'*Humulus Lupulus* L.

M.

MACCHIE Cr. Alcune volte accade che si veggano gli alberi, e gli erbaggi sparsi le foglie di macchie. Queste sono sintomi di malattie. V. cap. x.

MACERIA Cr. Muro posticcio a secco, fatto di pietre o sassi per sostenere la terra.

MACERONE Cr. È lo *Smyrnium Olcusatrum* di Lin.

MADER. I Bresciani chiamano così la gleba di terra attaccata alla radice.

MADON. Vocabolo bologn. che significa ZOLLA INDURITA.

MAGAGLIO. I Genovesi chiamano così un piccolo MARRETTO a due branche con cui lavorano su i monti. Nell' estremità entro cui sta il manico è grosso assai. Ha il manico molto corto.

MAGGIORANA Cr. MAJORANA. MAGGIOLANA. È l' *Origanum majorana* di Linneo, di cui, dice il Vocabolario, ve ne hanno due sorti, cioè la nera e la bianca, e questa si dice anco PERSA GENTILE.

LOLLA e LOPPA Cr. Le spoglie o gusci che vestono il frumento, il farro, l'orzo, la segala ecc. Forniscono un buon letame per l'orto. Vedasi come abbiasene ad usare nel cap. IV.

LOMBRICO Cr. Verme molesto agli ortaggi. V. cap. X.

LOTAMMA. Voce napol. per LETAME o LITAME.

LOVERTIS. Voce lombarda milanese e di alcuni altri luoghi. Significa LUPPOLO, ed ancora le CATENELLE o flagelli delle Fragole.

LUDAM. Voce bresciana. LEDAM. Voce di altri paesi per LETAME.

LUIGI. V. CUMINELLA.

LUIGIA. Alcuni chiamano volgarmente con questo nome l'ALOISIA.

LUMACA e LUMACONE Cr. Ognuno sa quanto sianò dannosi agli orti entrambi questi animali. Come possanò facilmente sterminarsi. V. cap. X.

LUMACOTTO. È una piccola lumachina ignuda, dannosa, e anch'essa abbondantissima nei luoghi umidi. V. il cap. X.

LUNA Cr. Questo pianeta è il principale direttore delle faccende dell'ortolano. Qual fede se le debba avere può vedersi nel cap. VII.

LUPA. Vocabolo lombardo che denota una fossa che si fa lungo le strade o sulle loro rive dalla parte del campo. In essa colano le acque delle strade le quali traggono seco molti principj letaminosi ottimi. Prosciugandosi a poco a poco

lasciano un deposito il quale può servire per un eccellente concime. L' industrioso ortolano può talvolta formarsi così un po' di provvisione. V. cap. IV.

LUPPOLO. LUPOLO. LUPULO. È l'*Humulus Lupulus* L.

M.

MACCHIE Cr. Alcune volte accade che si veggano gli alberi, e' gli erbaggi sparsi le foglie di macchie. Queste sono sintomi di malattie. V. cap. X.

MACERIA Cr. Muro posticcio a secco, fatto di pietre o sassi per sostenere la terra.

MACERONE Cr. È lo *Smyrnium Olcusatrum* di Lin.

MADER. I Bresciani chiamano così la gleba di terra attaccata alla radice.

MADON. Vocabolo bologn. che significa ZOLLA INDURITA.

MAGAGLIO. I Genovesi chiamano così un piccolo MARRETTO a due branche con cui lavorano su i monti. Nell' estremità entro cui sta il manico è grosso assai. Ha il manico molto corto.

MAGGIORANA Cr. MAJORANA. MAGGIOLANA. È l' *Origanum majorana* di Linneo, di cui, dice il Vocabolario, ve ne hanno due sorti, cioè la nera e la bianca, e questa si dica anco PERSA GENTILE.

MAGGIOSTRA. Vocabolo lomb. per FRAGOLA.

MAGOLATO Cr. La Crusca chiama con questo nome quello spazio di campo nel quale i contadini fanno le porche il doppio più dell'ordinario accosto l'una all'altra. Io penso doversi applicare a questa parola il significato di *vaneggia*, *vanizone*, *prosa* e simili; vocaboli che indicano porche aventi una larghezza doppia almeno dell'ordinario. Tanto più volentieri adotto *magolato* in questo senso perchè altri lo impiegarono prima di me.

MAIGOLA. Vocabolo bresciano per PASTINACA.

MAJUGOLA. Voce lombarda che si dice tanto per indicare la CAROTA, quanto la PASTINACA.

MAJOLA. È sinonimo di Fragola adoperato da Agostino *Gallo*.

MALAFITTA. Alcuni dicono così al terreno fangoso, che non sostenta nè uomo nè bestia.

MAL DELLA RAPA. Vi sono alcuni insetti i di cui bruchi annidandosi in certe radici le fanno ingrossare irregolarmente, ed appajono informi piccole rape e perciò i contadini dicono che hanno il male della rapa.

MALIGIA. V. CIPOLLA MALIGIA.

MALMORA. Vocabolo rustico lombardo per MELMA.

MALOCCHIO. V. OROBANCHE.

MALUME. I Lombardi dicono così al MELUME.

MALVAVISCHIO Cr. MALVAVISCO. V. ALTEA.

MANI V. CECE DI TERRA.

MANNA Cr. Questa voce ha diversi significati presso i rustici, oltre quelli che le dà il Vocabolario. Alcuni la prendono per MELUME, altri per quell' umore dolce che trovasi sopra le foglie di alcuni alberi in estate, di cui tanto fanno conto le Api, cioè MELATI; e finalmente pel succo che stilla dalle frondi del Frassino e dell' Orno.

MANTECA e MANO APERTA. Vedi RICINO.

MANTELLATA. Così chiamano alcuni il Bruco dei Piselli.

MAPPA. Alcuni in Lombardia chiamano con questo nome la cima del CAVOLO BROCCOLO.

MARATELLA. Vocabolo usato da taluno per FINOCCHIO.

MARIGIANA. V. PETRONCIANA.

MAROLL. MAROLLA. Voci contadinesche di alcuni luoghi che equivale alla *semente*, e di cui gli ortolani usano particolarmente pe' MELLONI, ZUCCHE e CETRIUOLI.

MARO Cr. È il *Teucrium Marum* L.

MAROGNE. Vocabolo veronese che denota MACERIA.

MARRA Cr. ZAPPA la più grande che si

conosca simile a quella da far calcina, e per altri strumento rusticano che serve per radere il terreno.

MARREGGIARE Cr. Coprire colla zappa il seminato. Gli ortolani spesso fanno questa operazione, per cui vi bisognano alcune diligenze. V. cap. VII.

MARRETTO Cr. MARRONCELLO Cr. È uno strumento più piccolo della MARRA e del MARRONE.

MARRONE Cr. È uno strumento simile alla MARRA ma più stretto e più lungo, secondo la Crusca. Ma vi è qualche scrittore il quale lo definisce per una zappa grossa tre volte almeno più della Marra, ed altrettanto più stretta e più lunga circa la metà. Sarebbero mai fra di loro sinonimi il MARRONE ed il BECCASTRINO?

MARRUCA Cr. È il *Zizyphus Paliurus* V. Appendice.

MARRUCA BIANCA. V. SPINO BIANCO.

MARRUCA NERA. È il *Rhamnus Paliurus* di Lin. V. Appendice.

MARUZZE. Voce napoletana per LUMACHE.

MASACA. Vocabolo bresciano in vece di FRAGOLE.

MASCIARE. Termine napoletano, e particolarmente adoperato in Terra d'Otranto per denotare l'operazione che si fa di svellere le erbe colla mano.

MASERE. Vocabolo genovese per MURICCIO.

MASSA. In Lombardia equivale a STERQUILINIO.

MASTORCIO. V. AGRETTO.

MASTRILLO. Vocabolo napoletano che vuol dire TRAPPOLA DE' TOPI.

MATRICALE. È la *Matricaria Parthenium* di Lin.

MATTAJONE. Voce toscana comune, in vece di creta, posta nel significato ordinario che se le dà presso' gli autori, cioè d' argilla. Alcuni però la prendono per creta, nel senso vero, cioè di *terra calcare*.

MAZORANA. MAZURANA. Voci rustiche per MAGGIORANA o PERSA.

MAZZA Cr. V. BACCHETTA.

MAZZACAVALLO Cr. È una macchina che serve per attignere acqua da' pozzi posti in mezzo agli orti. Consiste in una trave o palo, posto perpendicolarmente presso alla sponda o bocca del pozzo. Essa tiene in bilico un altro legno, ad un' estremità di cui sta un secchio il quale pesca sempre nel pozzo. Dall' altro capo di esso legno pende una robusta fune colla quale tirando il travicello in bilico esce il secchio già pieno d'acqua. V. cap. v.

MAZZERANGA Cr. d' onde MAZZERANGARE Cr. È uno strumento rusticano fatto di un legno colmo, piano nel fondo, fitto in una sottil mazza a pendio. Gli ortolani di rado fanno

uso di questo utensile. Potrebbe però, almeno quanto all' uso se non quanto alla forma, applicarsi questo nome a quell' arnese detto BATTLA del quale, come può vedersi all' Articolo suo, si servono nel Bolognese e forse altrove, per accomodare i MAGOLATI e far loro le sponde pel comodo della irrigazione.

MAZZERUOLA. Voce lombarda che significa un piccolo cilindro o rotolo di legno, in mezzo al quale sta attaccato un manico e serve per appianare talvolta i piccoli viali dell' orto. Fa pure l' uffizio talora di MAZZERANGA, specialmente se sia alquanto pesante.

MAZZAFERRATA. Così chiamano in Toscana comunemente il CARCIOFO SENZA SPINE o CARCIOFO DOMESTICO.

MAZZOCCHIO Cr. Per tallo di *Radicchio Indivia* e di tutte le altre erbe le quali hanno le foglie più o meno unite insieme nel centro della pianta a guisa di CESPO.

MEDA. Vocabolo di molti paesi che significa grosso ammasso di LETAME.

MEDG. MEDEGH. MEDEGHETTO. Voci rustiche di varj paesi per ASSENZIO.

MELACITOLA. Vedi APPIASTRO o MELISSA.

MELANGOLE. Nella Marca di Jesi chiamano così i *Cetriuoli.* V. RASTELLI (*Il Dottore della Villa*).

MELANTIO V. CUMINELLA.

MELANZANA. V. PETRONCIANA.

MELAINSANA. V. PETRONCIANA.

MELATA Cr. V. MELUME.

MELEGIANETTE. Voce lomb. V. PERUNCIANETTE.

MELISSA. MOLDAVICA. MELISSA TURCA. MELISSA DI COSTANTINOPOLI. Varj nomi co' quali alcuni chiamano il THE FALSO.

MELISSA Cr. V. APPIASTRO. Ho preferito il vocabolo *Appiastro* perchè il Dizionario della Crusca a *Melissa* appone il nome latino *Melissophylum* che i botanici danno ad una pianta assai diversa dalla Melissa suddetta. A questa il Dizionario assegna in latino il vocabolo *Citrago*. Io so bene che questo mio scrupolo verrà deriso, e ciò tanto più facilmente avuto riguardo alla facilità con cui avrò passato sopra in altri casi simili. Ma prego a riflettere che io non ho inteso di presentare un Dizionario, ma un abbozzo, in cui tratto tratto vado registrando le avvertenze, che vorrei avere se di proposito mi ponessi a compilarlo.

MELLONE Cr. Si adopera generalmente in vece di POPONE. Ma secondo la Crusca si ha torto. Ecco la definizione ch' essa dà del MELLONE: *Frutta di forma simile alla zucca lunga, nel rimanente di colore e sapore simile al cetriuolo ma più scipito*. Ora chi ravviserà in tale descrizione il nostro buono e saporitissimo *Popone*? In fatti la Crusca gli dà il nome latino di Linneo *Cucumis Flexuosus*, che veramente se gli conviene.

MELLONAJO Cr. Luogo piantato di MELLONI. Quantunque sembri essere contradditorio all'Articolo MELLONE pure crederei doversi adottare questo vocabolo anzichè quello di *Mellonara, Mellonaja* o *Melloneto*, adoperati volgarmente per esprimere un terreno coperto di tale ortaggio.

MELLONE TURCO. In alcuni luoghi dell' antica Marca e Romagna chiamano così i *Poponi vernini*.

MELMA Cr. Terra che è nel fondo delle paludi o fossi o fiumi, buona per colmare.

MELUME Cr. Malattia per cui la pianta copresi di macchie le quali degenerano in polvere gialliccia, glutinosa e fetida. V. cap. x.

MENTA. È la *Mentha* di Lin.

MENTA CRESPA. V. TANACETO CRESPO.

MEREZZANA GRECA. TANACETO. ERBA AMARA. V. PETRONCIANA.

MESSA Cr. Lo stesso che germoglio.

MESCOLANZA Cr. Così il Dizionario „ Mescolanza semplicemente diciamo di più sorte d'erbe mescolate insieme per farne insalata. „

MESTOLA Cr. V. GAZZUOLA.

MINUTINE. Vocabolo d'uso toscano per MESCOLANZA preso nel significato espresso in detto Articolo.

MISI. V. TARTUFO.

MOCO TUBEROSO. È il *Lathyrus tuberosus* di Lin.

MOMORDICA. V. BALSAMINA.

MONECCIA. Voce rustica bologn. per GRAMIGNA.

MORCHIA Cr. Due significati ha questo vocabolo. Prendesi per feccia dell' olio che rimane in fondo ai vasi, e per l' acqua giallo-scura che si ricava dalla posatura dell' olio d' oliva. Può usarsene per concime quando sia invecchiata. Ma è più d' uso per gli alberi che per gli erbaggi, a meno che non si riduca in ACQUA D' INFERNO.

MORELLE. V. MATRICALE.

MORELLONE. Vocabolo de' Milanesi in vece di SCHIAREA.

MORESCA. Vocabolo piemontese che significa gli avanzi dei bozzoli di seta, spogliati di questa. Ridotti in polvere formano un ottimo concime per gli ortaggi, conosciuto in Piemonte sotto nome di *Polvere di Moresca*.

MOSCA. Tra le mosche ve ne sono alcune le di cui larve danneggiano molto le radici degli erbaggi. V. cap. x.

MOSCADELLO. Usiamo spesso di questo vocabolo per indicare un colore giallo-verdastro non ben deciso di alcune frutta come il POPONE ed il COCOMERO, congiunto poi con un odore e sapore che ci eccita l' idea dell' uva che ha lo stesso nome, e che rende le medesime squisite assai.

MOSCATELLO Cr. Ha il significato di MOSCADELLO.

MOSTARDA Cr. Qui si piglia in vece di

SENAPA, come viene adoperato da alcuni. Ma il suo vero significato è quello di una mistura di mosto cotto in cui infondesi seme di senapa rinvenuto in aceto e ridotto come il savore.

MOTA Cr. V. FANGO o BELLETTA.

MOTTE Cr. Voce che i Lombardi in significato di *zolla* o *gleba* vanno adoperando.

MUGNAJO. V. ALBUGINE.

MULINELLO. V. LENZA o ANNASPO.

MULLAGHERA DA CAFFÈ. È *il Lotus tetragonolobus* L.

MUSONE. Vocabolo usato dagli abitanti della Riviera di Salò in vece di GRILLOTALPA.

MUNGOS. V. FAGIOLO VERDE.

MUTAZIONE DI TEMPO. Un bravo ortolano può benissimo prevederla quando si uniscono alcuni di que' segni che la natura ha chiaramente manifestati e che risultano da cambiamenti i quali succedono in alcune sostanze appartenenti al regno organico ed inorganico. V. cap. II. che deve essere consultato da chi ha cura d' orti e giardini onde non essere sorpreso dal tempo cattivo.

N.

NASCIENZO. Voce Napoletana per ASSENZIO.

NASTURZIO. Cr. Questo nome viene dato a molte piante fra le quali all'AGRETTO, all'A-

STUZIE, al CRESCIONE, alla BECCABUNGA ecc.

NASTURZIO ACQUATICO. Vedi CRESCIONE.

NASTURZIO INDIANO. V. ASTUZIE.

NASTURZIO ORTENSE. V. AGRETTO.

NASTURCINA. *L'Affaitati* chiama con questo vocabolo l'AGRETTO.

NAVONE SOPRA TERRA. V. CAVOLO RAPA.

NGIEGNIO. Voce napoletana, macchina idraulica per estrarre ed alzar l'acqua per irrigare gli orti usata a Napoli. Secondo la descrizione che ne dà l'*Onorati* è un cilindro di legno, mosso da un cavallo al quale cilindro sono attaccati intorno dei secchj uniti insieme con fuori di sparto che pel moto del cilindro alzano l'acqua all'altezza di 15 fino a 30 palmi, V. cap. v.

NGONGOLE. Voce napoletana che esprime le fave esistenti ancora nel BACCELLO.

NEBBIA Cr. Io chiamo così quella malattia delle piante che si manifesta con macchie da prima pallide e smorte e che in seguito diventano ordinariamente rossicce, o gialle, o nericce, e talora si risolvono in polvere. Quando le macchie sono esterne la dico *nebbia esterna*. *Nebbia interna* se entro le piante. Se polverosa *Melume*. Vedi cap. x.

NIATE. Voce Lombarda in vece di AFATO.

NIGELLA. V. CUMINELLA.

NUVOLA. Que' di Ravenna si servono di questa voce per denotare un annaffiatojo bucherato per irrorare.

O.

OCCHIETTO. Il solchetto che si fa coll'occhio del marrone nella buca preparata per piantarvi melloni. Il signor *Gugliardo*.

OCERO. In alcuni luoghi della Marca chiamano così gli occhj delle canne.

OCIMO. Vedi BASILICO.

ORECCHIETTA. Vedi FORFICINA.

ORIGANO Cr. È l' *Origanum vulgare* di Linneo.

ORIGANO ERACLEOTICO ò d'ERACLEA. V. MAGGIORANA.

ORINA Cr. Come questa servir possa di letame. V. cap. IV.

ORTAGGIO Cr. Chiamansi con questo nome quelle piante le quali coltivansi per mangiarle in erba or cotte or crude. Si è cercato da molti di separare gli ortaggi in tante particolari famiglie; ma è difficile il fare una divisione tanto esatta che non ammetta eccezioni. Perciò ho preferito di schierarli tutti secondo l'ordine alfabetico nell' ultima parte di quest' opera.

OROBANCHE Cr. Questa pianta che ha varj nomi secondo i diversi paesi, d' ordinario non trovasi negli orti. Ma se mai vi si introducesse

bisogna far di tutto per isvellerla affatto. Di essa ho data la descrizione brevemente nel cap. x.

ORTICA SELVATICA. V. APPIASTRO.

ORTICINO Cr. È una striscia di orto vicino al muro, cinta di una piccola muraglia poco elevata per sostenere la terra, in cui possono allevarsi le primizie o gli erbaggi più delicati.

ORTO Cr. Luogo chiuso nel quale si coltivano erbe da mangiare chiamate *Erbaggi*, *Ortaggi e Camangiare*. V. cap. I.

ORTOLANO Cr. L'uomo che coltiva e custodisce l'orto. Egli abbisogna di un corredo grande di cognizioni per cui rendesi assai difficile trovarne uno veramente bravo. La maggior parte fa per abitudine sola un mestiere che esige genio. Ciò si comprenderà scorrendo quest' Operetta e principalmente nel cap. II.

ORVALLA. Vedi SCHIAREA.

OSSIACANTA. Vedi SPINO BIANCO.

OVO TURCO. Vedi PETRONCIANA.

OXALIDA. Vedi ACETOSA.

OXALIDA MINORE Vedi ACETOSELLA.

P.

PACCIAME. PACCIUME. PATTUME Cr. Spazzature di officine e simili le quali infracidate formano poi un ottimo concime per gli orti.

PADELLA Cr. I Toscani chiamano così quella che i Lombardi dicono CAZZA.

PAESANELLA. Voce napoletana che vuol dire CAVOLO CAPPUCCIO di razza piccola.

PAGLIERICCIO Cr. Tritume di paglia il quale può servire di copertojo alle radici di certe piante più delicate, affinchè non gelino sotterra in inverno, e che spargesi talvolta sopra i seminati freschi, onde il sole non prosciughi la terra, o gli acquazzoni non portino via o scoprano i semi.

PALA Cr. Strumento per tramutare e trasportare varie cose. Denota pure il piatto della VANGA e del BADILE.

PALADINO Cr. Chi va per la strada cogliendo colla pala il concio e le spazzature. In molti luoghi gli ortolani mantengono il loro PALADINO.

PALAFITTA. Cr. Lavoro di pali ficcati per terra onde riparare ai danni delle acque, i quali sono intrecciati con frasche o vinchi, e si pongono lungo le sponde dei canali, torrenti ecc. internamente.

PALAJA. Palafitta fatta con piante verdi, che dicono ancora VERNACCHIAJA.

PALANCA. Cr. Palo diviso per lo lungo che serve a fare palancato.

PALANCATO Cr. PALANCATICO Cr. Chiusa fatta di palanche in vece di muro.

PALATO. Riparo fatto su i fiumi o canali o torrenti con pali.

PALETTO. Questa voce da alcuni adoperasi

come ancora Palotto per esprimere una specie di vanga usata nei terreni paludosi. V. cap. II.

PALOTTO. Voce lombarda che esprime una piccola pala, di cui vedi nel cap. II.

PALLIDEZZA Cr. Chiamo con questo nome una malattia per cui le piante si allungano soverchiamente, divengono bianche, e rimangono difettose e talora periscono. V. cap. X.

PALAZZO DI LEPRE. V. ASPARAGO o SPARAGIO.

PALUDE Cr. Quanto al senso ordinario. V. TERRENO PALUDOSO. Talvolta pigliasi per orto, ma non da' Toscani.

PALUDANO, chiamano essi l'ortolano. Derivano eglino il nome dell'orto da quella specie di terreno che più si trova opportuno al medesimo, cioè posto in luoghi bassi col beneficio delle acque che lo bagnano, ma non vi fanno però permanenza oltre il bisogno.

PALMA CHRISTI. V. RICINO.

PANADELLA. Voce bolognese in vece di SANSA.

PANCACIUOLO V. BULBOCASTANO.

PANCUCULO e PANICUBALO V. ACETOSELLA ALLELUJA.

PANE Cr. Prendesi per la zolla di terra che investe le radici della pianta; onde *trapiantare in pane* significa propriamente trasporre una pianta colla terra attaccata alle radici.

PANELLO. Voce lombarda in vece di SANSA.

PANINVINO. V. lomb. V. ACETOSELLA.

PANOSERI. V. SPINO BIANCO.

PANTOSCA e PANTUOSCA. Vocaboli napoletani in vece di ZOLLA.

PAPUGNO. Voce napoletana per PAPAVERO.

PAPARDOLO. V. PAPAVERO.

PAPAVERO Cr. È il *Papaver somniferum* di Linneo. L'altra sorte comunissima nelle terre buone che è il così detto *Papavero erratico*, quando sia di un colore ben carico, rigoglioso, ed abbondante in un terreno lo denotà buonissimo per orti.

PAPAVERO DOMESTICO. PAPAVERO BIANCO. V. PAPAVERO.

PARADORA *Paratora*. Voci lomb. V. SARACINESCA.

PARTENIO. V. MATRICALE.

PASTINACA Cr. È la *Pastinaca sativa* di Lin.

PASTINO Cr. Vedi DIVELTO.

PASTRICCIANI. V. PASTINACA.

PATATA. Per non singolarizzarmi seguito l'uso comune di chiamare così il POMO DI TERRA, che è il *Solanum tuberosum* di Linneo, ma veramente si dovrebbe con questo vocabolo indicare il *Convolvulus Batatas*.

PATTUME Cr. V. PACCIAME.

PEDERSEM. Voce bresciana. V. PREZZEMOLO.

PECORINA e PECORINO. Voci di Crusca che significano STERCO DI PECORE.

PELI Cr. I Peli di Majale particolarmente sono un buon concime per l' orto.

PELIZZUOLA. Voce lombarda. V. NEPITELLA.

PELLICINI. I Bolognesi chiamano con questo nome gli avanzi delle pelli che si conciano e li fanno servire per governare gli orti. Vedi cap. IV.

PENNATO Cr. Strumento di ferro adunco e tagliente da una parte, e dall' altra munito di una prominenza esattamente quadrangolare che taglia. Gl' Italiani lo dicevano regalato loro da Saturno. V. cap. II.

PENAZZI. Voce lombarda che significa LATTUGA ROMANA.

PENSER. Voce bresciana FAVAGELLO.

PEPE D' ACQUA. È il *Polygonum Hydropiper* L.

PEPE CORNUTO. PEPE MATTO. PEPE ROSSO. PEPE DI SPAGNA. V. PEPERONE.

PEPEROLO. I Napoletani chiamano così il PEPERONE.

PEPERONE. È il *Capsicum* di Linneo; al suo Articolo ho notate alcune varietà qui ommesse.

PEPERONE DOLCE. È il *Capsicum grossum* di Lin.

PERO DI TERRA. È la *Glycine Apios* di Linneo secondo alcuni. Perciò talvolta si confonde col Tartufo bianco od *Heliantus tuberosus*, cui danno lo stesso nome.

PERSA e PERSIA. V. MAGGIORANA.

PERSEMOLO. V. PREZZEMOLO.

PERUNCIANETTE. Voce lombarda in vece di *piccole petronciane*.

PESO. Voce volgare di alcuni per PISELLO.

PETONCIANO. PETRONCIANO e PETRONGIANA. V. PETRONCIANA.

PETRANGIANA. V. PETRONCIANA.

PETRONCIANA Cr. È il *Solanum insanum* di Lin.

PETROSELLINA. PETROSELLO. PETROSELLINO. PETROSEMOLO Cr. V. PREZZEMOLO.

PETROSINO PETROSILLO. Così i Napoletani chiamano il PREZZEMOLO.

PETTINE DI VENERE. Vedi SPILLETTONE.

PEVERELLA. Vedi SANTOREGGIA. I Lombardi chiamano *Peverella* ancora l' ARMORACCIO.

PIANTATORE. Alcuni chiamano così il FORATERRA.

PIANTE. I Bresciani chiamano così i piccoli Cavoli da trapiantare.

PIANTA DELL'OVO. V. PETRONCIANA.

PICO o PICCONE. Per molti sono sinonimo di BECCASTRINO. Altri però chiamano così un palo di ferro con una estremità fatta a cuneo, ed un'altra a due branche per levare e smovere grosse pietre.

PIÈ DI GALLINA. V. CECIARELLO.

PIÈ D'ASINO. V. FARFARA.

PIÈ DI CORVO. I Lombardi denotano così l'ERBA STELLA.

PIE DI CORNACCHIA. V. ERBA STELLA.

PIÈ DI GALLO. A varie piante si dà questo nome. Veramente qui lo metto come nome volgare dell' *Helleborus hiemalis*. Pianta è dessa della XIII classe di Linneo, con molti pistilli o femmine eccedenti sempre i dieci. Ha il calice diviso in cinque o più parti colorato; i nettarj bilabiati fra il calice e gli stami. Caselle con molti semi. I fiori stanno sopra un gambo che è contornato sulla sommità da una foglia frastagliata simile alle altre della pianta. I fiori spuntano prima delle foglie, e sono il primo fiore che comparisca all'aprirsi della primavera. Le più accurate osservazioni mi hanno convinto che i terreni ne' quali è più copiosa e vegeta questa pianta sono gli ottimi per avere dei buoni ortaggi.

PILLO Cr. Bastone mazzocchiato da pestare secondo la Crusca. Ma chiamano con questo nome ancora un eguale arnese per mescolare il Cessino.

PIPITA Cr. Tenera punta dell' erbe e dei ramicelli che spuntano.

PIMPINELLA. V. SANGUISORBA.

PISELLO. È il *Pisum sativum* di Lin.

PISTACCHIO DI TERRA. Vedi CECE DI TERRA.

PIUMA Cr. Le piume e le penne possono essere un ottimo concime. V. cap. IV.

PIZZICARE Cr. Chiamano così quell' operazione che si fa troncando la cima di giovani piante, quando venga eseguita colle dita.

PLOZLA. Vocabolo bolognese. Tallo di CAVOLO VERZA e lo stesso CAVOLO VERZA.

POLCIONE. Secondo il *Gallo* è quell' insetto che i naturalisti dicono *Aphis*. V. cap. x.

PLATESIA. Mi sono servito di questo vocabolo derivato dal greco per indicare quel fenomeno che io pongo fra le malattie, per cui il tronco o stelo d' una pianta incontrandosi contro un qualche obice cangia figura e da ovale o tondo diventa piatto. Ciò avviene negli Sparagi. Per ovviare a ciò bisogna lavorare bene la terra.

POLLEZZOLA Cr. Punta tenera dei polloni di varie piante.

POLLICARE. Voce napoletana che vuol dire seminare lasciando cadere il seme fra il pollice e l' indice.

POLLINA Cr. Sterco de' polli, ottimo per alcuni erbaggi. V. cap. IV.

POLVERACCIO Cr. Lo sterco pecorino secco e triturato, ottimo concime per molti erbaggi.

POLVERINO. Chiamano così in alcuni luoghi un letame artefatto di escrementi di quadrupedi piccoli o volatili ridotto in polvere, ottimo per gli orti.

POMAZIE. Così qualche Lombardo chiama le *lumache*.

POMO GIUDAICO. POMO DI GEROSOLI-

MA. POMO DI MERAVIGLIA. Alcuni così chiamano il POMODORO.

POMIDORO. È il *Solanum Lycopersicon* di Linneo, che dicono anche POMODORO.

POMIDORO A GRAPPOLI. È il *Solanum Lycopersicon* a frutti tondi piccoli e a peretta.

POMO DEL PERU'. V. POMIDORO.

'POPOLI. Vocabolo lombardo per PAPAVERO.

POPONCINO INDIANO e POPONCINO DI GERUSALEMME. È il *Cucumis Dudaim* di Lin.

POPONE Cr. È il *Cucumis melo* di Linneo, del quale vi sono molte varietà, fra le quali qui noto:

POPONE ARANCINO. È il *Cucumis melo dense sulcatus* de' botanici. Ha spicchj fitti.

POPONE RETATO. È il *Cucumis melo reticulatus* come sopra. È coperto come da una rete.

POPONE VERNINO. È il *Cucumis melo hybernus*. È per lo più di una forma simile ad un fuso.

POPONE BERNOCCOLUTO. V. ZATTA.

POPONE CANTALUPO. V. ZATTA.

POPONE SERPENTINO. POPONE TROMBETTO. Alcuni danno questo nome al Cocomero detto da Linneo *Cucumis flexuosus*.

POPONE ODOROSO PICCOLO DI SPAGNA. V. POPONCINO INDIANO.

PORCA Cr. Lo spazio di terra nel campo

che rimane fra solco e solco, sopra il quale stanno i semi e si ricoprono. Si può vedere in questo abbozzo quanti nomi diversi s' impieghino ad indicare la porca.

PORCELLANA Cr. È la *Portulaca oleracea* di Lin.

PORCELLIA. Vedi INDIVIA.

PORCHIACCA. V. PORCELLANA.

PORRINA di Agostino *Gallo*. V. ERBA CIPOLLINA.

PORRETTA. Vedi PORRO.

PORRO Cr. È l' *Allium Porrum* di Lin.

PORRO SETTILE. Vedi ERBA CIPOLLINA.

POZZONERO. V. BOTTINO.

PRASOL. PRASU'. Vocaboli bolognesi per PREZZEMOLO.

PRENDER MOLLA. Dicono in alcuni luoghi che la terra prende molla quando caduta nella medesima poca quantità di pioggia si scioglie nella superficie e forma come una pasta bitnminosa, onde non vi si può uno reggere sopra.

PRESA. Vocabolo lombardo. Vedi MAGOLATO e PORCA, prendendosi talora per amendue.

PRESAME. PRESUOLA. PRESURA. Vedi CARDO.

PREZZEMOLO Cr. È l' *Apium Petroselinum* di Lin.

PRIMIZIE Cr. Con questo nome intendono gli ortolani gli erbaggi che procurano d'avere e

prima che ne abbiano comunemente gli orti, ed anche qualche tempo dopo che altrove già sono maturati, come, per esempio, tanto dicono ai piselli *primizie* in novembre, quanto in marzo. Come possano procurarsele. V. al cap. IX.

PROCACCIA. V. PORCELLANA.

PRODA o PROSA. Vocabolo lombardo. V. MAGOLATO e PORCA adottandosi da taluno in amendue i significati ed anche per AJUOLA.

PROSINI. Vocabolo lombardo. V. AJETTA od AJUOLA.

PRUGNO. PRUNELLO. PRUNO SELVATICO V. PRUGNOLO.

PRUGNOLO. V. FUNGO.

PRUGNOLO Cr. È il *Prunus spinosa* di Linneo.

PRGNOL. Prignol. Voci rustiche. Vedi PRUGNOLO.

PRUNO. Nome generico di tutti i frutici ed alberi spinosi da far siepe per custodia.

PRUNO AGAZZINO. V. SPINA BIANCA.

PRUNO GAZZERINO. V. AGAZZINO.

PULA. V. LOPPA.

PULCE DA ORTO. È difficilissimo lo stabilire quale veramente sia l'insetto denominato così, essendovene molti. Io inclinerei a credere, che è la *Doratella degli orti* o sia *l'Altica oleracea* di alcuni. Gli ortolani però confondono tutti insieme sotto questo nome gl'insetti che per la loro piccolezza e colore sembrano loro potersi somigliare alle pulci. Ved. il cap. X.

PULCE DEGLI ALBERI. Vedi PUNTERUOLO.

PULLINA DE' CAVALIERI. Chiamano così nel Friuli le Crisalidi del baco da seta.

PUNTERUOLO Cr. La Crusca dà questo nome all' insetto che rode il grano. Sembrami però potersi applicare una tal voce a tutti gl' insetti dello stesso genere sebbene non divorino solo le biade.

Q.

QUADERN. Vocabolo rustico bolognese in vece di PORCA.

QUADERNO. Secondo l' autore del *Dizionario Economico Rustico* è un pezzo di terra ben letamato e difeso dal freddo per avanzare la vegetazione di alcune piante, e lo prende per sinonimo di LETTOCALDO.

QUADRO Cr. Si usa per denotare uno spazio d' orto coperto di una data pianta. Si dirà, per esempio, *un quadro di lattuga.*

QUARZO. Questa sostanza ridotta in minutissime parti forma ne' terreni quella che noi diciamo arena, sabbia e sabbione. Vedi SABBIA. Rare sono le sabbie d' altra natura ne' nostri terreni coltivabili.

QUINCONCE. Chiamano con questo nome una piantagione di alberi, o di erbaggi posti in linee rette, in modo che guardata la piantagio-

ne per ogni verso presenti viali ritti per tutte le parti.

QUERCIOLA. Vedi CAMEDRIO.

R.

RABARBARO. È il *Rheum* di Linneo.

RABARBARO DELLA CINA. È il *Rheum palmatum* di L.

RABARBARO DI TARTARIA. È il *Rheum compactum* di L.

RABIAR. Vocabolo bolognese. Vedi SARCHIARE.

RABIOL. Vocabolo bolognese. Vedi SARCHIELLO.

RADICE D'ABBONDANZA o di Carestia. V. BARBABIETOLA.

RADICE Cr. V. RAFANO.

RADICE DI ZUCCARO. V. FINOCCHIO DI GERMANIA.

RADICCHIELLA. Questo nome danno alcuni ad una piccola specie di lattuga romana. Altri lo assegnano a molte piante comuni della famiglia delle semiflosculose, che si trovano nelle praterie e che si svelgono per farne insalate, come *Dente di Leone* e simili.

RADICCHINO. Piccola specie di RADICCHJ.

RADICCHIONE SELVATICO. È lo stesso che BARBA DI PRETE.

RADICCHIO Cr. È il *Cichorium Intybus* di Lin.

RADICINE Cr. Vedi all' Articolo RAFANO il RAFANO RADICE.

RAFANO Cr. *Raphanus sativus* di Lin.

RAFANO RUSTICANO. V. ARMORACCIO.

RAMAJUOLO e ROMAJUOLO Cr. È un cucchiajo profondo di cui usano per estrarre il BOTTINO. Vedi cap. IV. Ve ne sono di quelli che servono agli ortolani per irrigare, ma di legno. V. cap. II.

RAMERINO Cr. È il *Rosmarinus officinalis* di Lin.

RAMOLACCIO Cr. È il più grosso dei Rafani. Vedi RAFANO RAMOLACCIO al suo Articolo.

RAMORACCIA. V. RAMOLACCIO.

RAMPONSOL. Vocabolo bresciano. RAMPONZO, voce milanese. V. RAPERONZO.

RAPA Cr. È la *Brassica Rapa* di Lin.

RAPERONZO e RAPERONZOLO Cr. È la *Campanula Rapunculus* di Lin.

RAPERONZOLO DI GERMANIA. V. FINOCCHIO DI GERMANIA.

RAPERONZOLO SELVATICO. V. BARBA DI BECCO.

RAPESTE. Voce napoletana in vece di RAPA e talora di RAMOLACCIO.

RAPUNZIA. RAPUNZI. RAPUNZIO. È l' *Oenothera Biennis* di Lin.

RAS e RAUZ. Voci del Friuli, in vece di RAPA.

RASCHIA Cr. Alcuno servesi di questo nome per indicare quello che chiamasi da me *rastiatojo*. Cioè un ferro tagliente lungo circa a un piede, e largo quattro o cinque pollici, guernito di un lungo manico di legno che serve a raschiare e pulire i viali del giardino.

RASPO. Avanzo dell'uve spremutone il mosto, ed anche il fusto del grappolo senza i granelli. Sono un ottimo concime per gli orti di natura tenaci e freddi.

RASPIN. Vocabolo milanese per SARCHIELLO.

RASTRELLO e RASTRO. Strumento or di legno ora di ferro il quale ha denti di ferro o legno conficcati per l'estensione della sua lunghezza che penetrando nel terreno lo liberano dalle erbe cattive. L'ortolano ne usa ancora in altre maniere. Ved. cap. II.

RASTIATOJO. Cr. Sembrami potersi adottare questo vocabolo anche per denotare quello strumento con cui gli ortolani raschiano i viali dell'orto, di cui vedasi il cap. II.

RAVACOI. V. CAVOLO RAPA.

RAVANELLO Cr. Vedi RAFANO.

RAVESE. Vocabolo bresciano per RAPA PICCOLINA.

RAVANO. Vedi RAFANO.

RAVIN. RAVEIN. Voci contadinesche per

Rapa piccola. Alcuni però vendono con questo nome le più piccole radici del *Colsat*, che si mangiano dai poveri.

RAVIZZA e RAVIZZONE. Voci lombarde in vece di RAPA.

RAVIZZOT. Voce bresciana in vece di fittone della radice.

RAUZZI. Voci del Friuli che significano piccole RAPE.

RAZZATURA DE' PELACANI. Così chiamano in Bologna gli avanzi de' pelami e loro concia che si trae dalle pelli e da' cuoj, ed è un misto di pelo e vallonea che servir può per letame agli orti.

REBUT. Voce bresciana. ARBUT. Voce contadinesca, d'altri paesi Rimessiticcio.

REDABOLO. Secondo il *Gallo* è una VANGA. Trovo che altri lo pigliano per una ZAPPA. I Bresciani per RASTIATOJO.

REGAMO. Vedi ORIGANO.

REGOLIZIA. Vedi LOGORIZIA.

REGOLZARE. Voce lombarda contadinesca per RINCALZARE.

REMENAR. In bergamasco *lavorar bene il terreno*.

REMOLAS. Vocabolo bresciano per RAMOLACCIO.

RENUVOLA' in bergamasco, lo stesso che ANNEBBIATO.

REPEG. Voce contadinesca per ERPICE.

RESTA Cr. Qui lo noto nel §. II della Cru-

sca. Una certa quantità di Cipolle o d' Agli, o simili agrumi intrecciati insieme col gambo.

RETRATTO. Vocabolo veneto (a quanto parmi) che significa terreno già paludoso prosciugato, indi messo a coltivazione, quasi dir vogliasi *Terreno ritirato dalle acque.*

REUBARBARO. REOBARBARO. RIBARBARO. V. RABARBARO.

RIBES. È il *Ribes rubrum* di Lin.

RIBES UVETTA. In Lombardia chiamano così il RIBES ROSSO.

RICCIA. Vorrei che questo adjettivo reso sostantivo fosse adoperato ad esprimere quel letame dei Bolognesi fatto colle corna dei bovini passate a traverso ad una macchina che può vedersi nel mio saggio sopra i letami. Eglino chiamano tale sostanza minuzzata dalla macchina RIZZA, ed in fatti i piccoli suoi pezzi sono un po' ricci. E perchè non potremo dire *Riccia*? Ma un tal concime non si usa al di là dell'Appennino. Ciò poco importerà; e quegli abitanti forse potrebbono trovarsi contenti di adottare il nome, ed insieme di provare i felici effetti che produce nel campo. Vedasi il mio *Saggio su i letami.*

RICINO. È il *Ricinus communis* di Lin.

RICLA. Voce contadinesca reggiana. Vedi RUCCOLA.

RICOTTA. Chiamano così i contadini nel Reggiano ed altrove i fiori ad ombrella bianchi, come quei della Carota che è tanto comune nei prati. In Toscana diconli *Capo bianco.*

RIGAMO. Vedi ORIGANO.

RIGOLA. Presso alcuni contadini è lo stesso che CERFOGLIO.

RIMIGOLO. Vocabolo milanese popolare per CAROTA.

RIMES. RIMS. Voci contadinesche per ACETOSA o ROMICE.

RINCALZARE Cr. Mettere attorno ad una pianta la terra per fortificarla e difenderla acciò si sostenga e stia salda.

RINDOMOLO e RIZOMOLO. V. AMMI.

RIPAS. Vocabolo ferrarese per RIBES.

RISCALDARE LA TERRA in senso dell'ortolano *letamare*.

RISCELI. RISCOLI. ROSCANO. Così in diversi paesi chiamano la SODA.

RITORTA Cr. Vermena verde, la quale attorcigliata serve per legame, e talvolta si prende per legame assolutamente, e dicesi ancora RITORTOLA.

RIVA Cr. Si adopera in vece di COSTA e di CALDINA.

RIZZA. Vocabolo bolognese. V. RICCIA.

ROGO. V. LAMPONE e ROVO.

ROGO DI MACCHIA Cr. È il *Rubus fruticosus* di Lin.

ROMBOIDE. Piantare a romboide indica mettere le piante sul terreno in maniera che abbiano ogni cinque la stessa disposizione de' cinque punti del dado, e ciò per tutta la superficie del campo. In tal modo avremo la piantagione a QUIN-

conce ed i filari degli alberi, da qualunque parte si guardino, presenteranno dei viali ritti, senza che alcuna pianta turbi questa simmetria.

RONCA e RONCAI. Vocabolo bresciano COLTELLO A RONCOLA.

RONCARE Cr. Voce che significa ARRONCARE.

RONCHETTARE. Chiamano così nel Milanese l'andare pe' fossi a mietere erbucce per farne letami.

RONCOLA Cr. Coltello adunco a manico corto.

RONCONE Cr. Roncola grande con un lungo manico di legno, buona per tosare le siepi.

RONDINO. Vocabolo con cui i Napoletani chiamano il BIDENTE.

RONZONE. Vocabolo contadinesco lombardo per PASTINACA.

ROSA Cr. Questa pianta ordinariamente trovasi negli orti. Può servire ancora da siepe, onde ne ho parlato nell'Appendice.

ROSAJO Cr. ROSAJONE Cr. V. ROSA.

ROSATA e ROSEDA. Voci contadinesche per RUGIADA.

ROSETO Cr. Luogo pieno di ROSE.

ROSCANO. V. SODA.

ROSMARINO. V. RAMERINO.

ROSPA. Voce bolognese che significa ZATTA.

ROTOLO Cr. Servonsi di questa voce per indicare cilindri o di legno o di pietra che fanno l'uffizio d'erpici. V. cap. II.

ROVAJOT. Vocabolo bresciano in vece di *Pisello*.

ROVOARDENTE dei Lombardi Vedi AGAZZINO.

ROVO Cr. ROGO Cr. Amendue isolati indicano PRUNO SPINOSO.

ROVO CERBONE. V. SMILACE.

ROVO CERVINO. ROGO CERVIONE. ROVO ACERBONE. V. SMILACE.

ROVO IDEO. V. LAMPONE.

RUCA Cr. È la *Brassica Eruca* di Lin.

RUCOLA. È il *Sisimbryum Nasturtium* di L.

RUCHETTA. V. RUCA.

RUCHETTA DOMESTICA e RUCHETTA ORTENSE V. RUCA.

RUCHETTA SELVATICA. V. RUCOLA.

RUD e RUDER. Voci contadinesche. *Letame* o *Letamaro*.

RUDÈ RUDÈRO. Vocabolo milanese. V. PALADINO.

RUDEJA e RUVIOT. Voci popolari di alcuni luoghi in vece di PISELLO.

RUGA. Ha due significati cioè quello di *Bruco* o sia *larva* degli insetti, ed è generalmente da' contadini intesa in questo senso. I Bresciani chiamano poi con tal nome la RUTA.

RUGGINE Cr. Malattia che tormenta le piante. Esse copronsi di macchiette che hanno più o meno il colore della ruggine.

RUGIADA Cr. Umore che cade la notte e

sull' alba dal cielo nei tempi sereni, e nei di temperati o caldi: Così la Crusca.

RUGIADA MELATA. V. MELUME.

RUOTA A CASSETTE. È una macchina composta di una ruota intorno alla quale sono attaccate delle cassette le quali pescando nell'acqua e di essa riempiendosi trasportate in alto dalla ruota la versano in un serbatojo dove non potrebbe naturalmente andare per trovarsi in un livello più basso del piano del serbatojo, o del terreno che si voglia annaffiare.

RUFOLE. Voce Vicentina per BRUCO.

RUTA Cr. È la *Ruta graveolens* di Lin.

RUZO. Pezzo di legno cilindrico ad uso di spianare viali e rompere zolle, così il signor *Gagliardo*.

S

SABBIA Cr. Quantunque si trovino delle sabbie calcari, ed argillose pure per sabbia comunemente s' intende una sostanza terrosa composta di frammenti angolari di quarzo o di selce, che provengono dalla scomposizione de' graniti che costituiscono i monti primarj. Essa è quella che mantiene friabile il terreno.

SABBIONE Cr. È una sorta di sabbia rotonda sempre, e più grossa dell'altra sopra enunciata. Si pigliano però l'una per l'altra, e servono assai bene per migliorare i terreni argillosi.

SAGGINALE Cr. Gambo o fusto della Saggina che si applica ancora a quello del frumentone. Da essi fusti se ne ha un buonissimo letame per gli orti.

SALAMANNA SELVATICA. V. SCHIAREA.

SALCE e SALCIO Cr. È il *Salix* di Linneo. Questa pianta è necessaria all' ortolano. Perciò nell' Appendice ho creduto doverne parlare e particolarmente delle seguenti specie.

SALCETTI. Vocabolo lombardo per CICERBITA.

SALCIO DI BORGOGNA secondo alcuni Lombardi. SALCIO GIALLO. SALCIO GRECO. SALCIO SAN GIOVANNI. È il *Salix vitellina* di Lin.

SALCIO ROSSO. È il *Salix purpurea* di L.

SALCIO DA VIMINI. È il *Salix viminalis* di Lin.

SALCIO DA PERTICHE. È il *Salix alba* di Lin.

SALEGGIA. V. CECIARELLO.

SALES voce bresciana. SALS voce reggiana. V. SALCIO.

SALERADA. Vocabolo bresciano per SALICETO.

SALGARELLA SELVATICA. Ne' paesi ex Veneti per SALCE ROSSO.

SALGAR. Per alcuni Lombardi delle campagne SALCE o SALCIO.

SALICALE Cr. Luogo pieno di Salici.

SALINA BASSA. Così alcuni Lombardi chiamano l'ACETOSA.

SALINDIA o SALINGA. V. GELSOMINO DELLA MADONNA.

SALSARA. Vocabolo ferrarese per SALICATE.

SALSARELLA. Voce Lombarda per ACETOSA.

SALSEFICA. SALSEFRICA. SALSIFI. SALFISINO. V. BARBA DI BECCO.

SALTAMARTINO. I Lombardi così chiamano in qualche luogo le Locuste.

SALTERELLI. V. RUGOLA.

SALVASTRELLA. È il *Poterium Sanguisorba* di Lin.

SALVIA Cr. È la *Salvia officinalis* di Lin.

SALVIA ROMANA. V. TANACETO. *Erba Santa Maria* od *Erba amara*.

SALVIA SELVATICA. Vedi TANACETO.

SALVIA SPAGNUOLA o DELLA CHINA. Così chiamano la più piccola delle SALVIE.

SAMSUCO. Vedi MAGGIORANA.

SANGUISORBA. È la *Sanguisorba officinalis* di Linneo.

SANICARE Cr. È usata per indicare quel miglioramento che si fa ai terreni agevolando lo scolo all'acqua.

SANSA Cr. e SANSENA Cr. Ulive infrante tratte dal torchio. Si usa per tutti i semi oleosi quando sono stati spogliati d'olio. Tali materie danno in alcuni casi un buon letame per gli orti.

SANTOLINA. Vedi ABROTANO FEMMINA.

SANTOREGGIA Cr. È la *Satureja hortensis*.

SARACINESCA Cr. Quella serratura di legname o simile che si fa calare dall'alto al basso per impedire o regolare il passaggio delle acque. Vedasi il cap. v.

SARCHIARE Cr. Ripulire dall' erbe l' orto.

SARCHIELLARE Cr. Tagliare leggermente col sarchiello le erbe.

SARCHIELLO Cr. Sarchiella Cr. Piccola zappetta per cavare e tagliar l' erba cattiva. È più piccola del *Sarchio*.

SAVOUREZ. SAVUREZ. Voci contadinesche per SANTOREGGIA.

SBRI. SBRINER. Voci bresciane per VETRICE.

SBROFATOR. Vocabolo bergamasco che significa ANNAFFIATOJO traforato da irrorare.

SBOZZACCHIRE Cr. Dicesi di una pianta che dopo d' essere stata in cattivo stato si rimette in vigore.

SCALIO. Vocabolo reggiano che equivale ad *aquitrinoso*.

SCALOGNO. È l' *Allium ascalonicum* di Linneo.

SCAROLA. I Napoletani chiamano così l' INDIVIA.

SCARPONERO. Vocabolo lombardo per vuoto, vedi CASSO.

SCAFA. Vocabolo romano che vuol dire baccello di fava con entro le sue sementi.

SCALA. Cr. Ogni ortolano deve averne per accomodare le siepi. Vedi cap. II.

SCALZARE. Cr. Levar la terra d'intorno alle radici o al ceppo delle medesime.

SCARFOTTOLE. Vocabolo feltrino in significato di baccello vuoto di semi.

SCANNELLARE. Il signor *Gagliardo* lo applica al diradamento del CANNETO.

SCAPIGLIATA. V. CUMINELLA.

SCARABEO e SCARAFAGGIO. È difficile il determinare a quali insetti diano questo nome i contadini. Vedasi il cap. X.

SCARIOLA. Vedi l'Articolo LATTUGA nell'ultima parte.

SCARLEA. SCARLEGGIA. V. SCHIAREA.

SCASSATO Cr. Vedi DIVELTO.

SCATAPUZZA. Vedi RICINO e CATAPUZZA.

SCHERVOLA. Vedi INDIVIA.

SCHIAREA. Cr. È la *Salvia sclarea* di Linneo.

SCHIZZATOJO e SCHIZZETTO Cr. Strumento per gittar acqua in alto. Come possa giovare all'ortolano il farne uso vedasi al cap. VIII.

SCIABONDATOJO. Vedi PILLO.

SCIREU e SCIROL. Voce milanese GRUMOLO.

SCOJATTOLO Cr. Non è così facile che se

ne trovino negli orti, ma caso ve ne entrassero bisogna dar loro la caccia. Vedi cap. x.

SCOLOPENDRA Cr. Lo dicono volgarmente baco da cento gambe.

SCORBA. Vocabolo milanese per SPORTA.

SCOPARIA. Vedi BELVEDERE.

SCORZONERA Cr. SCORZANERA SCURZONERA. SCORZONERA DI SPAGNA. È la *Scorzonera Hispanica* di Linneo.

SCORZONERA DI BOEMIA è la *Scorzonera humilis* di Linneo.

SEDANINA V. SEDANO.

SEDANO. È l' *Apium celeri* di Linneo.

SEDANO di MONTAGNA. È il *Ligusticum Levisticum*.

SEGRIGIUOLA. Vocabolo lombardo per SANTOREGGIA.

SELBASTRELLA e SELVASTRELLA Cr. Vedi SALVASTRELLA.

SELLER. Voce contadinesca. SELLARO voce di uso fra i Lombardi per SEDANO.

SEMMENTELLA. Voce napoletana con cui chiamano particolarmente i semi dei melloni e delle zucche.

SEMINAGIONE Cr. Il mettere che si fa le semenze per terra affinchè nascano. Le avvertenze da aversi veggansi al cap. vii.

SENAER. Vocabolo bresciano per SENAPA.

SENALE. Voce d' uso toscana per SAGGINALE.

SENAZIONE in vece di CRESCIONE, così il signor *Gagliardo*.

SENAPA e SENAPE Cr. È la *Sinapis alba* ed anche la *Sinapis nigra* di Linneo.

SENAVRA. Vocabolo milanese. SENVA vocabolo molto comune fra i Lombardi per SENAPA.

SENIDO. Voce toscana d' uso per SEDANO.

SERGONCELLO Cr. Vedi AGRETTO.

SERMOLLINO Cr. V. TIMO e SERPILLO.

SERPENTINA. Vedi BONO ENRICO.

SERPILLO Cr. *Thymus serpillum* di Lin.

SERRA. Questa è voce italiana che significa lega; e riparo di muro per reggere il terreno; tumulto o impeto; calca; ed importunità è non altro. Molti però ignari cred' io del linguaggio loro proprio affettano di scrivere SERRA in vece di STUFA, parola usata da' più riputati autori di lingua e che significa *Stanza riscaldata da fuoco che se le fa sotto o da lato*.

SETOL. Vocabolo bresciano per LOMBRICO.

SETORNELLA. Vocabolo bresciano per APPIASTRO o MELISSA o CEDORNELLA.

SEVA. SIEVA. SEZ. Voci di varj contadi in vece di SIEPE.

SFLOGN. Vocabolo bolognese per VIZZO.

SFORACINA. SFORACIELLA. Voci contadinesche. Vedi SPUGNINO.

SGALERA per CARDO e CARCIOFO SELVATICO.

SGARBAR. Voce di cui usano in molti luoghi e massime nel Bolognese per esprimere il nettare ed accomodare le sponde dei fossi, argini. Accogliendo colla terra insieme le erbe a farne un buon concime, d'onde SGARBATURA. Vedi il cap. IV.

SGHIRAT. SCHIRACH. Voci contadinesche in vece di SCOJATTOLO.

SGREZUOLA. Gallo chiama così la SANTOREGGIA.

SGURBEIN. Voce contadinesca reggiana: CORBAO CORBELLO.

SIA. Voce contadinesca reggiana, in vece di PORCA.

SIALA. Voce piemontese: Vedi BRUCO.

SIGOLA. Voce bresciana CIPOLLA.

SILICE. È una terra semplice elementare che forma la massima parte del terreno coltivabile combinata in forma di sabbia, e di argilla. Quanta più ne ha un terreno, è tanto meno tenace.

SILIQUA Cr. È un recipiente di semi formato di due gusci riuniti da due suture, lungo alle quali sono attaccati i semi alternativamente. Per esempio, il Cavolo ha i suoi semi entro le silique.

SINOPICA. In alcuni luoghi dell' Italia chiamano così una nebbia che venendo in maggio fa seccare le fronde ed i ramoscelli.

SIRIGHELLA. Voce adoperata da' Bolognesi per indicare ciò che altri chiamano MORESCA.

SIRINGA. È sinonimo ancora di GELSOMINO DELLA MADONNA.

SISARO Cr. *Sium Sisarum* di Lin.

SISEMBRO AQUATICO o SISIMBRO. Vedi CRESCIONE.

SMIRNIO Cr. V. MACERONE.

SMILACE Cr. È lo *Smilax aspera* di Lin.

SLEGNEDO. Voce lombarda popolare per TIGLIOSO. Dicesi particolarmente delle radici.

SOCARULA. Voce bresciana per BRUCIOLO.

SODA Cr. È la *Salsola soda* di Lin.

SOFFICE Cr. Dicesi che un terreno è soffice quando è morbido, e toccato avvalla facilmente, e si lavora benissimo senza che siavi timore che indurisca.

SOLCTREN. Vocabolo ferrarese per ACQUAJO.

SOLGHER. Voce bresciana per ACQUAJO.

SOLLECIOLA. V. ACETOSA.

SONCO ASPRO. V. CICERBITA.

SONGINO. Voce lombarda in vece di CICERBITA.

SONZETTA. Vocabolo milanese per CECIARELLO.

SORBASTRELLA. V. SALVASTRELLA.

SOREC. SOREG. SORGH. Voce di varj paesi. V. TOPO.

SOVERSCIO Cr. È quell' operazione che si fa seppellendo colla vanga od aratro nella terra piante seminate in essa a bella posta per fecondarla.

Può qualche volta convenire all' ortolano lo *scioverso o soverscio*. Amendue le parole sono di buona lingua.

SPADULARE Cr. Rasciugare la palude.

SPAGHERO. V. SPARAGIO.

SPALATRONE. V. SPINORAZZO.

SPARAGINA e SPARSINA. Voci lombarde per radici o nuove pianticelle di Asparago o Sparagi.

SPARAGIO Cr. È l' *Asparagus officinalis* di Lin.

SPARAGIO SELVATICO. SPARAGIO DI MACCHIA. V. SPARAGIO.

SPARES, SPAS, SPARGIO. Voci popolari per lo SPARAGIO.

SPARAGIAJA Cr. Luogo piantato di Sparagi.

SPARESARA. SPARSARA. SPARSERA. Voci comuni di varj paesi in vece di SPARAGIAJA.

SPAZZOLE. È l' *Asparagus acutifolius* di L.

SPERPERARE Cr. Sterminare. Taluno lo prende in significato di mondare dall' erba cattiva un terreno collo sradicarla affatto dal medesimo.

SPEZIERIE. Così i Lombardi chiamano la CUMINELLA.

SPIANATOJO Cr. Alcuni adoperano questa voce per indicare il cilindro di pietra usato per eguagliare e comprimere i viali degli orti. Vedi cap. II.

SPICCHIO Cr. Una delle parti che compongono il bulbo dell' *Aglio*, una delle parti nelle quali si tagliano per il lungo le pere e simili; lo dicono ancora alle divisioni che presenta il Popone.

SPIG. Voce lombarda. SPIGÒL. Voce ferrarese in vece di SPICCHIO.

SPIGAZZI. Vocabolo veneto per PAGLIUOLI.

SPIGHETTONE. Vocabolo contadinesco in vece di SPILLETTONE.

SPIGO Cr. È la *Lavendula Spica* di *Lin.*

SPIGONARDO. Vedi ABRÒTANO FEMMINA.

SPILLETTONE. È quella pianta che i botanici chiamano *Scandix pecten Veneris* secondo Linneo. Ha il fiore bianco il quale cambiasi in un seme che va a terminare in un lunghissimo rostro che fa distinguere questa pianta anche a chi è ignaro della botanica. Essa quando è vegeta assai ed abbondante indica buon terreno per gli orti.

SPINA GIUDAICA. V. MARRUCA NERA.

SPINA MARRUCA. V. MARRUCA NERA. Tessuto di giunchi, paglia, biodo o simili per trasportare roba.

SPINACE. Vedi ATREPICE.

SPINACE Cr. SPINACO. Voce d' uso.

SPINAZ. Voce contadinesca. È la *Spinacia oleracea* di Linneo.

SPINACIONE. Vedi ATREPICE.

SPINAROLO. Vocabolo lombardo in vece di PRUGNOLO LUNGO.

SPINO BIANCO. Cr. È il *Crataegus Oxiacantha* di Linneo che vedi nell' Appendice.

SPINO NERO. È il *Prunus Spinosa* di Linneo.

SPINORAZZO. È *L' ulex europaeus* di L. Vedi Appendice.

SPONDINO. Questo vocabolo di quasi tutti i paesi di Lombardia ha più significati. Indica per una gran parte la PORCA. Altri chiamano così una specie di piccolo badile col quale sogliono nettare i viali, e fissare segnando le linee per l' allargamento de' fossi o lo stabilimento de' confini. Vedi RASTIATOJO.

SPONGA. Così chiamano in molti luoghi le radici di SPARAGIO atte a fare delle SPARAGIAJE.

SPONSALI. Vocabolo napoletano. I teneri bulbetti che si producono dalle Cipolle.

SPORTA. Cr. Arnese cognito abbastanza.

SPUGNINO. Vedi l' Art. FUNGO.

SPUNGIOLA. Voce Lombarda in vece di SPUGNINO.

SQUASSATO SQUASSA SQUASSE. Vedi DIVELTO.

STAFFA. Vocabolo contadinesco applicato a VANGILE. Altrove pur dicono STAFFALE.

STECCA. Cr. Secondo la Crusca è il VANGILE. Mi si usa dagli ortolani bolognesi per indicare quello strumento del quale si servono per nettare dalle erbe le tenere piante. Vedi cap. II.

STECCONATO. Cr. Chiusura fatta di stecconi.

STECCONE. Cr. Palo secco spaccato per mezzo secondo alcuni. La Crusca dice, legno piano appuntato alto circa tre braccia e largo intorno a un sesto di braccio per uso di fare *stecconati* e *chiudende*.

STERQUILINIO Cr. Luogo ove si fa adunanza di letame: come facciasi vedasi al cap. IV.

STOPPACCIUTO, STOPPOSO. Vedi Tiglioso.

STOPPIONE Cr. Chiamansi con questa parola molte erbe pungenti che crescono fra le biade e talor negli orti.

STRAGONE. Vocabolo milanese per TARGONE.

STRAME. Cr. Ogni erba secca che serve di cibo o letto al bestiame. Come ne usi l'ortolano vedi cap. IV.

STRAPIANTARE. Cr. Cavar di terra una pianta e tornarla a piantare.

STRACCIACANNARUNE. Vocabolo napoletano per BORRAGGINE.

STRANSITO, STRASITO. Vedi AFATO.

STRACCIA BRACHE. Vedi SMILACE.

STREGON. Vocabolo milanese per TARGONE.

STROZZATURA. Cr. Talora le piante sono impedite di vegetare da altre che o vivono a loro spese, o le avvolgono in maniera che non possono vegetare liberamente o impedendo le sue funzioni alle radici come fa il *Succiamele* o *Orobanche* colla fava, e la *Cuscuta* ravvolgendesi attorno ai gambi. Vedasi *Succiamele* al cap. x. Non parlo della *Cuscuta* perchè essa offende in ispecie i trifogli e le mediche.

STUOJA. Cr. Tessuto o di giunchi, o biodi, o canne stesse o cannucce, del quale fa uso l'ortolano per molti suoi bisogni come può vedersi al cap. II.

STUFFIONE. Chiamano così gli ortolani bolognesi un mucchio di cenci ovvero erbe legate insieme con una cordicella o con un lungo vinco, col quale ajuto strascinano questo mucchio lungo il piccolo condotto entro cui vogliono introdurre l'acqua per irrigare.

STUDI I TERE. Espressione bresciana. Vale governar le terre.

SUCA. Vocabolo bresciano per ZUCCA.

STROPA. STROPPA. Voci volgari d'uso invece di RITORTOLA o VERMENE.

STRASCINO. Cr. Questo vocabolo che secondo la Crusca indica alcuni arnesi da andare a caccia, si prende dagli ortolani primo, in significato di un graticcio di vinchi che chiamasi ancora *Spianatore* per eguagliare le terre, e secondo, in significato di *vettura* ora a due ruote, ed

anche senza la quale si tira strascinandola per terra.

STREANDA' L'INSALATA. Frase bresciana, che indica che l'insalata ha messo il tallo.

STROPELERA. Voce bresciana in vece di VINCO.

STUFA Cr. Camera nella quale si mantiene il fuoco nell'inverno per conservare alle piante quel grado di calore di cui abbisognano o per vivere o per vegetare come in buona stagione. Un ortolano posto in vicinanza di grandi città potrebbe farsene. Io però mi sono contentato di accennare poche cose su le Stufe, e mi sono limitato alle economiche e piccole che sono di minore dispendio. Vedi cap. III.

SUCCIAMELE. V. OROBANCHE.

STORA. Voce lombarda in vece di STUOJA.

SVERZA. Voce lombarda popolare per CAVOLO VERZA.

SVETTARE. Voce contadinesca per DIVETTARE.

T.

TACCOLA. V. GAGGIA.

TAGLIUOLA Cr. Ordigno con un laccio col quale si pigliano gli animali così descritta dalla Crusca, e che può servire per gatti, volpi, lupi ecc. La tagliuola di ferro ha intorno a sè molti ramponi aguzzati, ed eglino hanno intorno ad essa un anello presso al luogo ove annodati si volgono,

al quale s' annoda un pezzo di carne, e ogni cosa s' occulta fuor che la carne.

TALAMO Cr. V. DESCO.

TALEA Cr. Ramo di albero lungo circa tre quarti di braccio che si taglia per piantarlo. Ciò praticasi co' salici. Vedasi Appendice alla voce SALICE.

TALLIRE Cr. Dicesi dell' erbe quando germogliano e quando si allungano per fare le semenze.

TALLO. Cr. La messa dell' erbe quandò vogliono semenzire.

TALLONZOLO, in vece di TALLO DI RAPA.

TALPA Cr. Trovandosene negli orti, lo che è raro quando non siavi in mezzo un prato, bisogna dare ad essa la caccia. Come si faccia vedasi al cap. x.

TANACETO Cr. TANACETRO. È il *Tanacetum* di Lin.

TAMBERINI. V. AGLIO AVVENTANO.

TAMIS. Vocabolo usato molto in Lombardia ed altrove per *Letaccio.*

TARTARUCA. Animale che potrebbe esser utile ad un orto. V. cap. x.

TARGONE Cr. È l' *Artemisia Dracunculus* di Lin.

TARTIFLE. Vocabolo piemontese per POMO DI TERRA.

TARTUFLA. Voce comune lombarda in vece di TARTUFO.

TARTUFLARA. Voce volgare. Vedi TARTUFFOLETO.

TARTUFFOLETO e TARTUFFOLAJA. Voci d'uso per indicare i luoghi ove nascono i TARTUFI.

TARTUFO. Cr. È il *Lycoperdon Tuber* di Lin.

TARTUFI BIANCHI Cr. È l' *Helianthus tuberosus* di Lin.

TAVELLO. Secondo il signor *Gagliardo* è lo stesso che BACCELLO.

TAVOLA. Chiamano così alcuni il quadrato o prosa su cui un ortolano semina una qualità d' ortaggio. È così detta ancora la centesima parte della nuova *Tornatura*.

TEGA. Voce contadinesca e comune in vece di BACCELLO.

TEMPO GRASSO. Dicono così in alcuni luoghi di Lombardia la stagione umida, nebbiosa assai, ma in cui però non cade pioggia.

TERMOMETRO Cr. Strumento che misura i gradi del calore. È uno dei più necessarj ad un bravo ortolano come può vedersi al capo III.

TENERUME d' una pianta. Così i Lombardi chiamano la tenera PIPITA di essa.

TERRA COLTIVABILE. Essa è un miscuglio di varie sostanze. Le principali sono; primo, la silice sotto varie forme or di sabbia or di ciottoli più o meno grossi; secondo, la calce combinata col carbonio, e terzo, l' allumina intimamente combinata colla silice che forma l' argilla. Tutte

le altre sostanze che trovansi nei terreni sono eventuali e non v' abbisognano per renderli fertili. Per avere una terra fertile bisogna che le accennate tre terre in istato di combinazione esistenti nei fondi coltivabili vi siano in una data proporzione tra di loro, la quale in gran parte viene determinata, assolutamente parlando, dalla quantità d' acqua che cade entro l' anno sopra un terreno. Pel terreno migliore per un orto vedasi il cap. I.

TERRA AMARA. Non è dai moderni adottata questa denominazione, di una terra che più spesso trovasi negli antichi. Ma potrebbe in più d'un caso ripetersi l' amarezza di un terreno dalla presenza della magnesia provata a' giorni nostri dannosa alla vegetazione.

—— ARGILLOSA. È quella terra che più delle altre è soggetta a fendersi pel secco; che stenta più delle altre ad imbeversi d' acqua, ma tostochè se ne è una volta compresa non la lascia sfuggire che con un' estrema difficoltà; che appressata alla lingua vi si attacca con forza più o meno in proporzione che l' argilla è più o meno pura, e che finalmente serve al vasajo per fare differenti specie di stoviglie. Quando l'argilla trovasi in quantità in un terreno esso è cattivo per gli orti.

—— ACQUITRINOSA. Terra alla superficie della quale geme in varj modi l' acqua per essere questa ritenuta da qualche ostacolo e sovente da uno strato di argilla. L' acqua in tali fondi vi for-

ma ora delle ficcatoje, or de' pozzi, ora delle estensioni bagnate che chiamansi *Gemitici*.

TERRA BASSA. Dicesi così ad un terreno situato al basso ma insieme argilloso, o privo di felice scolo.

—— BIANCA. In generale questa terra suol essere cattiva. Ma non è così facile il darne una definizione. Molte volte è argillosa, e sovente è cretosa. Il suo colore però d'ordinario indica povertà di sughi; e l'esperienza conferma il poco buon conto in cui possono tenersi. Certo per gli orti non sono le migliori, tanto più che assorbono meno delle altre il raggio solare.

—— CALCARE. Questa terra che non trovasi mai pura, ma sempre combinata nei terreni coll'acido carbonico è quella che assorbe con celerità l'acqua e la lascia con eguale celerità scorrere. Dove ne abbondi quando piove imbiancano sempre più i terreni.

—— CALDA. Si dà questo nome a qualunque sorta di terreno che facilmente è penetrato dai raggi del sole. Per lo più con tal nome s'indicano i terreni calcari, cretosi, sabbiosi e petrosi.

—— CARANTINA. Da quanto ho potuto osservare il CARANTO, così detto in alcuni paesi veneti, è uno strato formato di concrezioni calcaree analoghe alla natura delle stalattiti. Vedasi *Terra col calcinello* che è simile al CARANTO.

—— COL CALCINELLO. V. CALCINELLO. Sono poco riducibili per gli orti a meno che non sia vero ciò che da alcuni si pretende, cioè che

l' impaludare per qualche tempo queste terre sia l'unico rimedio per isciogliere queste concrezioni e fertilizzare i terreni, del che non ho prove.

TERRA CRETOSA. Questa è una terra secondo la massima parte degli autori che ha tutti i caratteri dell' argilla. Secondo però i moderni naturalisti ne è sommamente diversa. Essa per lo più è biancastra, di una mediocre durezza e contiene spesso circa un 70 per 100 di calce. È soggetta a diseccarsi ed indurirsi in modo che l' acqua vi rimane sopra senza entrare in essa sino a tanto che l' azione del sole o del vento la disecca. Le sue parti sono come farinose e secche, molli al tatto, di una grana eguale. È inetta per alimentare erbaggi, ma sarebbe ottima per fertilizzare le argille.

—— CUOROSA. Terra che ha sotto la *Torba*, e la *Torba* istessa chiamasi con questo nome.

—— COMPATTA. V. TERRA ARGILLOSA, la quale una volta che siasi indurita con molta difficoltà si lascia fendere.

—— DOLCE. Terra facile da lavorare e le di cui parti tenui sono facili ad essere separate, e che non è suscettibile d' indurirsi, ciò vuol dire che scarseggia di argilla e vi prevale l' arena. In alcuni luoghi *Terra dolce* è sinonimo di terra da fornaciaj, lo che vuol dire che prendesi in un significato affatto opposto al primo.

—— DI DUE SAPORI. Terra la quale può dirsi composta per metà di terra argillosa e per metà di minutissima sabbia, nè si può al sempli-

ce osservarla stabilire quale delle due predomini. Ha seco una discreta dose di terra calcare. È stimata fra le migliori. Si definisce ancora media fra l' arenosa ed argillosa.

TERRA DI MEZZO SAPORE. Secondo ho potuto comprendere è quasi la stessa della terra di due sapori.

— DOMESTICA. Terra la quale è già da molto tempo assoggettata al lavoro.

— DA PIGNATTE O TERRA DA MATTONI, O TERRA DA CONDOTTI. Vedi TERRA ARGILLOSA.

— DA FUOCO. Così dicono in alcuni paesi del regno di Napoli i terreni che hanno sottoposta la lava.

— CHE CAMMINA. Terra soggetta a franare.

— FERRETTINA. Vedi FERRETTO.

— FORTE. Non è bene stabilito cosa abbia ad intendersi per TERRA FORTE. Alcuni la prendono per sinonimo di Terra argillosa. Pare però che si abbia riguardo ancora alla quantità di principj nutritivi delle piante, o, come dicono Terra vegetale che contengono. Non pochi vogliono per ultimo che la nostra TERRA FORTE equivalga alle TERRE FRANCHE dei Francesi, i quali chiamano così quel terreno che contiene più d' una metà d' argilla con della Silice, volgarmente arena, o con terra calcare e buona dose di *terra vegetale*. Questa è buona per orti. Vi è della terra forte così detta di sola argilla e ghiaja con pochissima terra vegetale.

— FERTILE. Non è così facile il definirla

esattamente pei pratici, e forse molto meno lo è per i teorici. Pure può ritenersi che è quella la quale, sebbene mal coltivata, conserva sempre una certa coerenza; che non diventa troppo fangosa per le piogge; che bagnata manda un aggradevole odore; che produce alberi vigorosi; che può agevolmente lavorarsi, e che anche nell' eccesso dell' asciutto non indurisce mai estremamente.

TERRA FREDDA. Terra di questa natura è quella che ritiene l' acqua sebbene ordinariamente sia argillosa, pure può accadere che anche una terra che non lo è per l' esposizione o località sua non abbia il beneficio di venire presto asciugata dall' azione del sole o del vento. È cattiva per gli orti.

—— FRESCA. Così dicono ad un terreno che si mantiene sempre con una certa leggiera umidità, e che anche in estate è suscettibile di risentire tutti i vantaggi della rugiada.

—— GRASSA. Molte volte si dà questo nome alle terre argillose perchè attaccandosi sembrano appunto pingui. Ma generalmente s' intende che siano ricche di principj nutritivi dei vegetabili.

—— GROSSA. Dicono così alcuni le terre argillose che lavorate ancora non mai si dividono convenientemente, nè riduconsi a piccole molecule.

—— GERIVA. Così nel Milanese dicono la seguente.

—— GHIAJOSA. Talvolta queste terre così dette dalla ghiaja che comprendono, possono essere fruttifere, massimamente se abbiano molta

argilla che corregga la troppa ghiaja, ma non mai saranno da porsi ad orto.

TERRA GEMITIVA. È lo stesso che TERRA ACQUITRINOSA.

—— FERRUGINOSA. È un' argilla rossiccia, o nera che s' indura moltissimo dopo le piogge. È cattiva.

—— GREVE O GRAVE. È lo stesso che TERRA PESANTE.

—— INGANNA-COLOMBI. Chiamano così nel Reggiano certa specie di terra sterilissima la quale è inetta a qualunque prodotto, perchè è ripiena di piccolissime pititi che somigliano a grani di veccia.

—— LADINA. Secondo i Milanesi è una terra leggiera quando cogl' ingrassi è fertilizzata in modo che è molto sciolta, e facilmente penetrabile dalle radici. Altrove *terra ladina* è quella che è agevolmente divisibile dall'aratro senza però essere leggiera.

—— LEGGIÈRA. Dicono alcuni LEGGIÈRA quella terra la quale non dà che uno scarsissimo prodotto, ed in tal caso si vede che non riguardano punto la fisica sua qualità, ma soltanto la rendita. Altri poi dicono leggiero quel terreno che facilissimamente si lavora. Ma e nell' uno e nell' altro modo è impropria questa denominazione. È certo che la terra leggiera è a cose eguali la migliore, ed è pur certo che la terra sabbiosa, che molti chiamano leggiera perchè agevole a lavorarsi, è in sostanza la più pesante, lo che potrà

verificarsi mettendo a pesare separatamente due eguali volumi di ambedue. In generale però quando gli agricoltori dicono *terra leggiera* escludono qualunque terra che abbia molta argilla, e per questo *leggiera* è sinonimo di *calda*.

TERRA LITTOSA. In Lombardia chiamano così una terra che contenga molta belletta. Terreno littoso è per molti lo stesso che paludoso.

— MAMMOSA. Così chiamano in alcuni luoghi del Napoletano il terreno rossastro argilloso.

— MORGANA. Negli antichi Stati romani chiamano così la migliore specie di terreno di colore per lo più mischio assai cupo, che facilmente stritolasi, e riposta nella buca d'onde si è estratta non solo la riempie ma ne sopravanza. Bagnata gonfiasi come una spugna. Vedasi *Doria* Istit. georg.

— MORTA. Ha più d'un significato. Secondo alcuni vuol dire terra senza scolo e resa perciò di cattiva qualità. Nel Napoletano chiamano così terre le quali giacciono sotto la superficie del terreno entro cui vogliono cavare delle fosse per apporvi viti, e che si accorgono che altre volte erano già state escavate e tratte alla superficie. Altrove equivale a terra fredda.

— MEDIA O MEZZO TERRENO. Con quest' ultimo nome in molti luoghi intendono il terreno migliore per generi di prima necessità.

— NERA. Secondo il linguaggio degli agricoltori è questa la migliore sorta di terra e l' ot-

tima per gli orti. Essa si riconosce dai pratici perchè stritolasi facilmente colla zappa o vanga dividendosi in picciole zolle. Cavata di fresco o leggermente umettata tramanda un odore che eglino trovano piacevole. S' imbeve facilmente d' acqua come una spugna. Pesata è la più leggiera delle terre. Il colore denota che contiene molte parti nutritive. Ha il difetto di seccarsi presto e soverchiamente, ed allora non è più tanto utile.

TERRA NOVELLA. Vedi TERRA VERGINE.

— NUOVA. Chiamano così gli ortolani un terreno che dopo essere stato spogliato de' suoi prodotti in autunno, non si lavora se non all' atto di volerlo seminare in primavera.

— ORTOLA. Chiamasi così nel Milanese un terreno in cui poca argilla e terra calcare è mescolata a molta sabbia e ghiaja, e perciò lascia facilmente penetrare l' acqua e soggiace alla siccità.

— PALUDOSA. Terra nella quale durante l' inverno stagna l' acqua, e si rasciuga poi in estate. Quando sia di buona qualità può coprirsi di qualche erbaggio.

— PESANTE. È il contrario di leggiera, e di essa deve in senso contrario dirsi quanto sopra si è esposto di quella. Dicono terra pesante a quella che rende più, o a quella che importa maggiore fatica all' aratro da aprire. Ciò significa che è di natura argillosa.

— PIETROSA. TERRA SASSOSA. S' intende una

terra in cui predominano le pietre ed i sassi per cui si ripone nelle più sterili.

TERRA PORCINA. Nel Maceratese hanno varie sorti di terra alle quali danno questo nome; cioè *Porcina grassa*, *Porcina dolce*, *Porcina gagliarda*; le quali sono varie gradazioni di terra forte: la maggiore o minore quantità di argilla è quella che fa cambiare l' attributo.

— PORCINA BIANCA. È una terra argillosa.

— PROFONDA. Dicesi profonda una terra quando lo strato coltivabile si mantiene lo stesso a molta profondità.

— RICCA. Così chiamasi qualunque terreno abbondi di que' principj che servono a nutrire le piante.

— ROSSA. Ordinariamente suole darsi questo nome a terre delle quali la natura è ben diversa. Alcuni chiamano così certe terre argillose di un rosso carico che sono sterilissime. Altri, al contrario, indicano con tal nome alcuni terreni i quali hanno un rossiccio, e che sono anche lavorabili. Osservano però molti, la quale osservazione ho pure qualche volte verificata, che le terre di un rosso deciso e che piovendo inclinano al sanguigno sono sterili, e che in molti luoghi le rossicce sono piuttosto buone. In Ispagna le terre rosse sono spesso migliori delle altre. Anche fra noi, massime al monte, si trovano ottime terre di questo colore, ma non mai quando il rosso inclina al sanguigno.

— RIPORTATA. Chiamasi quella terra la

quale non è di antica giacitura nel luogo ove trovasi, ma ci è stata trasportata. Quando queste terre sono profonde sogliono essere buone massime per gli alberi.

TERRA SABBIOSA. Terra sabbionosa. Terra in cui prevale la sabbia.

—— SELVATICA. Chiamasi così quella terra la quale non fu mai assoggettata ad una regolare coltivazione, e che al più al più ogni tanti anni una volta si lavora, e dopo averne ottenuto una ricolta si ritorna a lasciare in riposo più e più anni.

—— SCARAMOSA. Chiamano così nel Polesine alcune terre gialle sterili, porose e corrosive, ma nulla di più fin ora ho potuto comprendere intorno alla loro natura.

—— SCIOLTA, o terreno sciolto. Quella terra la quale facilmente si riduce in polvere ed è scarsa di argilla. È della classe delle terre calde.

—— SOFFICE O TERRENO SOFFICE. Per molti è lo stesso che terra sciolta, ma intendono di indicare che è tale per la presenza ancora di buoni sughi.

—— SOLEBBIA O SULEBBIA. I rustici in qualche luogo denotano così i terreni facili a lavorarsi, e che mai non s' indurano eccessivamente all' occasione delle grandi siccità.

—— SOTTILE. Dicesi tanto di quella terra che non rende che scarsamente, quanto di quella che è molto sciolta. Ma generalmente si prende primo senso.

TERRA SORTUMOSA. È lo stesso che TERRA AQUITRINOSA.

—— TENACE. È sinonimo di TERRA ARGILLOSA O FORTE.

—— TUFARINA. Terra che sotto ha il tufo.

—— VAROLOSA di alcuni contadini. V. VAROL.

—— VERGINE. Dicesi così a quella terra la quale è stata estratta da molta profondità alla quale non giunse mai alcun lavoro.

—— VEGETALE. Questa terra è un composto di terriccio, e delle terre quarzosa, argillosa e calcare; ma quello supera di gran lunga queste. Vedi TERRICCIO.

—— VECCHIA. Così chiamano in alcuni luoghi del Napoletano quelle terre che non furono ricoperte dalla lava del Vesuvio nel 1681. Altrove dicono così quella terra che già portò per due anni il grano, ovvero che fu letaminata uno o due anni indietro. In qualche luogo intendono gli ortolani di indicare una terra che fu lavorata in inverno od in autunno e ridotta bene in minuzzoli.

—— VOLPINA. Dicono così nel Milanese un terreno composto di molta sabbia e ghiaja, e perciò molto facile a smuoversi e lavorarsi.

—— (*) ZUCCHEGNA. Così chiamano i Bolo-

(*) Ho notate più sorti di terra delle quali all'ortolano non importa che ne abbia notizia. Io mi sono preso questo arbitrio perchè si veda quanto potrebbe

gnesi quella terra la quale non è nè troppo tenace, nè troppo sciolta, abbenchè piuttosto inclini alla tenacità attesa l' argilla che pare sovrabbondi, ed e buona pel frumento.

TERRENO DI VANGA. Intendono i Milanesi che un tale terreno abbia molto fondo.

TERRACCIO. Vedi TERRICCIO.

TERRENO lo stesso che TERRA. In alcuni luoghi però è usato per denotare un podere di qualche estensione.

TERRETTA. Alcuni la pigliano per TERRICCIO.

TERRICCIO Cr. Concio macero e mescolato con terra. Si prende ancora semplicemente per concio ridotto all' ultimo grado di scomposizione al quale però è sempre mista una piccola porzione di terra elementare.

TERRICCIATA TERRICCIATO. Si vuole chiamare così da me e da altri con un vocabolo derivato dal toscano, un ammasso di terra alla quale sono misti molti vegetabili, e discreta quantità di letame che si lasciano ammucchiati tutti insieme oltre lo spazio di un anno, e se ne ha un buon concime ottimo per molti usi.

TERRUZZO dei Veneti. Terruccio dei Lombardi. Vedi TERRICCIO.

---

essere utile l'avere la nomenclatura anche solo delle terre in Italia colla corrispondente definizione, e quanto sarebbe copiosa.

TEVERIO. Vedi THE.

THE DEL PARAGUAI. È la *Psoralea glandulosa* di Linneo.

THE FALSO. È il *Dracocephalum Moldavica* di Linneo.

THE EUROPEO. Vedi VERONICA.

TICHETTO'. Vocabolo milanese per CARRUGA.

TIGOL. Voce rustica reggiana che vuol dire FITTONE.

TIMO. È il *Thymus vulgaris* di Linneo.

TIPULA. Insetto che nuoce assai agli orti. Vedi il cap. x.

TIVARO. Voce lombarda di alcuni paesi lungo il Pò, che significa argilla fina aggregata a minutissima sabbia.

TOCCHE. Voce napoletana per AJETTE.

TOCCO. Voce napoletana per ZOLLA.

TOLETTI. Vocabolo ravennate per AJETTE o AJUOLE.

TOMATA. TOMATES. Vedi POMIDORO.

TONCHIO. Vedi GORGOGLIONE.

TOPINA. TOPA. Voci con cui in varj paesi chiamano la TALPA.

TOPAJA e TOPINARA. Voci lombarde che esprimono que' mucchj di terra che sollevansi dalle Talpe.

TOPINARA. Vocabolo ferrarese per TALPA.

TOPINAMBOUR. V. TARTUFI IN CANNA.

TOPO. Cr. Come si possa pigliare vedi cap. x.

TOPPA. Vocabolo calabrese per ZOLLA.

TORBA. Ammasso di piante erbacee che sonosi decomposte putrefacendosi nell' acqua. La Torba è comune in Italia fra le Alpi e l' Appennino. Dicesi *Cuora*.

TORSO TORSI. Il gambo del cavolo sfogliato.

TORSI TORZO TORZA. Vocaboli napoletani in vece di CAVOLO NAVONE.

TRALETRICE. Vedi ATREPICE.

TRACCIATOJO. Istrumento di ferro appuntato, col manico lungo ad uso di segnare le divisioni de' quadrati degli orti e de' giardini. Così il signor *Gagliardo*.

TRAPPOLA. Arnese per pigliare topi, gatti, ecc.

TRAPUSCIERE. Voce milanese per Topaja.

TRASI. Vedi DOLCICHINI.

TRASPIANTAMENTO. Cr. TRASPONIMENTO Cr. L' atto del TRASPIANTARE.

TRASPIANTARE Cr. TRASPONERE Cr. TRASPORRE Cr. Vedi TRAPIANTARE.

TRASPIANTATOJO. Uso di questa voce per indicare così uno strumento con cui si trasportano le piccole piante da un luogo all' altro senza molestarle. Vedi cap. II, e cap. VIII.

TRECIOLO. Vedi CEDRIUOLO.

TRAVATA. I Bolognesi chiamano così una serie di parallelepipedi i quali s' incastrano entro un' imposta a guisa di saracinesca per comodo dell' irrigazione. Vedi cap. V.

TRIFOGLIO *acetoso*. Vedi ACETOSELLA.

TRIFOLE. Voce lombarda TARTUFO.

TRIPESI. Vocabolo milanese per ATREPICE.

TRIPPA MADAMA. Vedi SCHIAREA.

TROPPELLO. Voce lombarda. Dicono gli ortolani *piantare a Troppello* quando uniscono entro una sola buca all' atto che traspongono due o più piante.

TRIPPETTO. Vedi FUNGO nella Terza Parte.

TROGOLO Cr. TRUOGO Cr. e TRUOGOLO Cr. Vaso per lo più di figura quadrangolare ordinariamente bislunga che serve a tenervi acqua per diversi usi, ed è per lo più di pietra o di muraglia. L' ortolano ne ha bisogno. Vedi cap. II.

TUBERO. Vedi TARTUFO.

TUFO Cr. Chiamano così gli agricoltori tutte le pietre tenere o le terre dure che formano uno strato più o meno profondo sotto la terra coltivabile.

TURCIONE. Vocabolo lombardo per *Grillotalpa*.

TURIONE. Secondo il signor *Gagliardo* è il bottone delle radici vivaci, come l' asparagio o sparagio.

TUTTABUONA. Il Lombardo chiama talora il PREZZEMOLO con tal nome.

U.

UGGIA. Vedi ADUGGIARE.

UGNA D' ASINO e di CAVALLO. Vedi FARFARA.

UGURIZIA. Vedi LOGORIZIA.

UMBRIS. Vocabolo reggiano. Vedi LOMBRICO.

UOVO TURCO. Vedi PETRONCIANO.

UVA DE' FRATI Cr. È il *Ribes uva crispa* di Linneo.

UVA MARINA. Vedi UVA DE' FRATI.

UVA SPINA Cr. È il *Ribes grossularia* di Linneo. Gli scrittori però qualche volta applicano il nome d' Uva Spina ancora all' Uva de' Frati.

V.

VACCHETTA ROSSICCIA. È la CARRUGA.

VALANEA Cr. Come questa sostanza, conosciuta sotto il nome di Gallonea o Vallonea, possa vantaggiosamente adoperarsi dall' ortolano dopo che essa ha servito alla concia può vedersi nel cap. dei letami.

VALERIANA. È la *Valeriana officinalis* di Linneo.

VALERIANELLA. Vedi CECIARELLO.

VALLONEA. Vedi VALANEA.

VANEGGIA in alcuni luoghi della Lombardia. VANIZZA a Bologna, e VANIEZA a Fer-

rara in vece di *Porca*. Taluno la prende in significato di AJETTA come il *Tanara*. Essendo però doppia in lunghezza della porca ordinaria io la direi MAGOLATO.

VANGA Cr. Istrumento fatto a modo di pala che è propriamente lo strumento dell' ortolano di cui si parla a lungo nel cap. II.

VANGILE Cr. È un pezzo di ferro il quale si conficca nel manico della vanga che viene calcato dal vangatore onde far penetrare più addentro la vanga.

VANIZON. Voce bolognese per MAGOLATO.

VANGATURA MASCHERATA. Quel lavoro che fanno alcuni colla vanga levando poca terra e coprendo esattamente la superficie del campo, cosicchè sembra benissimo lavorata.

VANGATURA A DUE MANI DI VANGA. Lavoro che si fa profondando la vanga in modo che dopo averne levata quanta ne porta via la pala della vanga, si torna nel vuoto fatto a profondare tanto come prima la vanga e si rimuove egual quantità di terra. Questo è uno dei lavori più essenziali per l' ortolano. V. FITTA.

VANGATURA A DUE PUNTATE DI VANGA. Vedi VANGATURA A DUE MANI.

VANGHETTO. Chiamano alcuni Vanghetto una vanga, la pala della quale si divide in due pezzi o lamine, e va ad abbracciare un pezzo di legno largo quanto è la vanga, attaccato al mani-

co. Altri la chiamano vanga ferrarese. Vedi cap. II.

VAROL. I contadini dicono che la terra la quale dopo una lunga siccità viene bagnata solo alla superficie ha il varolo, volendo alludere al vajolo, ed è resa poco produttiva, lo che è verissimo, come è notorio. Vedi cap. I.

VASILECOJA e VASILECOLA. Vocaboli napoletani che significano BASILICO.

VENTIERA. Vocabolo piemontese. Bosco d' alberi o file d' alberi che si piantano dalla parte che è più soggetta ai venti onde ripararne l'orto od il giardino.

VENTOLACCIO. Talora chiamano così la PULA o LOPPA de' grani.

VERME Cr. Nome che l' ortolano applica indistintamente ad ogni larva e bruco.

VERMICOLARE. Vedi ABROTANO FEMMINA.

VELUM d' onde il verbo VELUMAS. Vocaboli bresciani, il primo de' quali vuol dire piccola pioggerella che cade col sole in estate ed alidisce le piante.

VENT DEL GULEM. Così i Bresciani chiamano il *Rovajo*.

VEPRO Cr. In significato di PRUNO o di pianta spinosa.

VERMISUOLO. Vocabolo lombardo in vece di LOMBRICO.

VERDURA. Voce usata dai Lombardi per ORTAGGIO.

VERZA. V. CAVOLO VERZA.

VERZA CAVALLAZZA. Così chiamano nel Reggiano alcuni CAVOLI VERZE grandi, colle foglie assai più dilatate e rugose delle altre.

VERZI RES. Nominano in tal guisa i Bresciani i CAVOLI ROMANI.

VERZOTTO. V. CAVOLO VERZA.

VERMENA. Vedi RITORTA o RITORTOLA.

VERONICA. È la *Veronica officinalis* di Lin.

VIALE Cr. Sentiero o spazio che si lascia incolto nell' orto per comodo del passeggio.

VERNACCHIAJA. V. PALAJA.

VETRICE Cr. VETRICE PANCERINA. V. SALCIO DI BORGOGNA.

VETRICE GIALLO. V. SALCIO GIALLO.

VETRICIONE. Vedi SALCIO DA PERTICHE.

VILUCCHIO. A due piante si conviene questo nome. Una è il flagello degli orti, ed è un campanello con una lunghissima radice assai difficile da sterpare, ben cognito agli ortolani, che è il *Convolvolus arvensis*. L' altra è pure un campanello più grande, ma non è tanto nocivo, ed è il *Convolvulus sepium*.

VIMINE. V. SALCIO DA VIMINI.

VINACCE Cr. Acini d' uva spremutone il mosto, levatine i semi, che uniti alle graspe si convertono in letame buono per orti ancora. V. cap. IV.

VINCO. Cr. Si piglia in due significati e

di SALCIO DA VIMINI o per VIMINI da legare.

VINCAJA e VINCHETO Cr. Luoghi ove vegetano VINCHI.

VIPERARIA. VIPERINA. Vedi SCORZONERA.

VISCHIE. Vocabolo friulano per Rape piccole.

VITICCHIO Cr. Ha doppio significato. Prendesi pel VILUCCHIO più piccolo, ed ancora per VITICCIO.

VITICCIO Cr. Quella fila che le Zucche ed altre piante simili cacciano qua e là dai nodi e con esse si vanno attaccando ad altre piante.

VITICE. V. SALCIO DA VIMINI.

VITICELLA. V. BALSAMINA.

VIZZO Cr. Significa tenero, appassito, ed anche secco, ma non affatto.

VLUCCH. Vocabolo bolognese in vece di VILUCCHIO.

VOLUBILE Cr. Vedi VILUCCHIO in ultimo luogo.

VRASSICALE. Voce napoletana per SEMENZAJO.

VUORTO. Vocabolo napoletano. ORTO.

VURTUIS. Voce Ferrarese per LUPPOLO.

Z.

ZACCHIROLA. Vocabolo lodigiano ZUCCAJUOLA.

ZAFFERANO Cr. È il *Crocus sativus* di L.

ZAFFERANO MATTO. V. ZAFFRONE, che alcuni dicono ZAFFERANONE.

ZAFFO Cr. *Turacciolo di legno* coperto di stracci col quale si tura nelle vasche il foro da cui esce l' acqua.

ZAFFRONE. Cr. È il *Carthamus tinctorius* di Lin.

ZAPPA Cr. V. cap. II.

ZAPPINO. I Lombardi l' usano in vece di SARCHIELLO.

ZAPPETTARE. Cr. Zappar leggermente, come quando coprono le sementi colla zappa.

ZAPPOLEARE. Voce napoletana per SARCHIARE.

ZAPPOLLA. ZAPPA PICCOLA, così il signor *Gagliardo*.

ZAPPONARE Cr. Rompere la terra colla Zappa.

ZAPPONE Cr. Una zappa da calcina.

ZATTA. È il *Cucumis melo tuberculatus* dei botanici.

ZECA o ZECCA. V. RICINO.

ZECCAJOLA. V. ZUCCAJOLA.

ZIZZOLA TERRESTRE. Vedi DOLCICHINI.

ZOLLA Cr. V. MOTTA.

ZOPINA. Così dicono volgarmente nel Polesine la TORBA.

ZUCCA Cr. È la *Cucurbita pepo* di Linneo, come la ZUCCA DA ESTATE. DA INVERNO. DAL COLLO TORTO. DI S. FRANCESCO.

ZUCCA GIALLA o ZUCCA POPONA che si adoperano in inverno.

ZUCCA BIANCA. ZUCCA FRATAJA. V. ZUCCA DA ESTATE.

ZUCCA A BERLINGOZZO. È la *Cucurbita Melopepo* di Lin.

ZUCCAJUOLA Cr. V. GRILLOTALPA.

ZUCCAJO. Secondo alcuni, luogo in cui si coltivano le ZUCCHE.

ZUCCONE. Voce adoperata dai Ravennati per indicare la CAZZA traforata con cui adacquano.

ZURLA. Vocabolo usato in alcuni paesi *ex* Veneti in vece di CARRUGA.

FINE DELLA PRIMA PARTE.

PARTE II.

DELLA COLTIVAZIONE GENERALE DEGLI ORTI.

PROEMIO.

Siccome sonomi prefisso di somministrare a colui che voglia far coltivare il suo orto tutti i principali precetti che sono essenzialmente necessarj a sapersi, e nel tempo stesso presentare la storia delle nostre pratiche ortensi, così ho creduto necessario trattare prima del coltivamento generale degli orti; altrimenti avrei dovuto replicare spessissimo le cose stesse. Ho supposto il mio lettore, direi quasi, digiuno della materia. Quindi ho cominciato dall' erudirlo su tutto ciò che appartiene alla natura del terreno da scegliersi per l' orto, e del modo di emendarne i varj inconvenienti. Mi sono un po' lungamente trattenuto su quanto riguarda gli utensili, e le pratiche tanto di concimazione, come di adacquamento, perchè mi è sembrato che quelli che mi hanno preceduto scrivendo in queste materio abbiano lasciato un gran

vuoto, e poi perchè così ho colta l' occasione di erudire intorno alle cose nostre il lettore che per caso non conosca se non se quelle del proprio Paese. Dopo aver parlato di tuttociò che concerne i lavori son passato a trattare della varia successione degli erbaggi e delle avvertenze per unirli insieme. La seminagione, e le cure da praticarsi nell' educarli, trasporli e coltivarli sono estesamente trattate. Il freddo è il nemico capitale delle erbe. Pure ad onta di questa fiera meteora un bravo ortolano deve saper avere ortaggi. Questo punto rilevante, come pure quello che riguarda il riparo ai danni che all' orto recano le stagioni, e gli animali è stato parimente svolto. Siccome piace sapere come possano conservarsi gli erbaggi, e le erbe odorose, così ancora su questo ho voluto istruire il mio lettore. Molti stranieri si fanno lecito di screditare la nostra coltivazione, e ci fanno alcuni rimproveri. Mi sono fatto pertanto un dovere di esaminare nell' ultimo Capo sino a qual punto possano aver ragione; poscia ho dato l' abbozzo del Calendario dell' ortolano, avvisando però che non se gli deve prestar fede. Siccome nel Capo primo aveva inculcata la necessità delle siepi, per conseguenza ho terminata questa seconda parte con un Appendice che contiene le cose più essenziali da sapersi in questa materia. Tenendo questo metodo mi è sembrato che nulla di rilevante possa mancare da obbligarmi a trattarne nella terza ed ultima Parte.

CAPO I.

Cosa s' intenda per Orto e per Orticino. Esposizione. Qualità di un terreno atto al coltivamento degli erbaggi. Segni per riscontrarle. Maniere di emendarne in alcune circostanze i difetti. Chiusura.

L' orto è un campo chiuso, destinato principalmente alla coltivazione di piante che per la massima parte si mangiano crude, dette *erbaggi* od *ortaggi*, e con vocabolo antiquato *camangiare*: Ne' più rimoti tempi non vi si coltivavano i legumi, ciò che mi pare possa chiaramente dedursi dal non vedere di essi fatta menzione nei cataloghi dei prodotti ortensi che abbiamo in Plinio e Columella. Oggi vi si trovano ancora piante per uso della medicina domestica, taluna per la tintura degli alberi da frutto e dei fiori. Di questi ultimi avendo trattato in un' opera a parte non farò menzione. Siccome poi le frutta cresciute nell' orto non sogliono giammai riuscire le migliori della propria specie per la soverchia copia de' concimi e dell' adacquamento, e questo solo oggetto domanderebbe un vasto lavoro; così ancora di loro tacerò, indicando solamente alcuna cosa delle erbe chiamate *erbe odorose*, mentre sogliono talvolta quasi essere della massima utilità, e giova assai il tenerne nell' orto se non altro per le api.

I nostri vecchj avevano i loro orti contornati

di muraglia. Lungo il giro di questa eravi una striscia di terra la quale era più elevata assai del piano dell' orto. Affinchè poi essa non cadesse, e si spargesse pel rimanente dell' area solevano cingerla di un muricciuolo. Questo spazio di terra trattenuto fra i due muri è quello che chiamasi secondo il Dizionario della Crusca *Orticino*, il qual vocabolo prendesi ordinariamente in significato di *piccolo orto*, e dicesi ancora *Orticello*. A me pare che assai vantaggiosi saranno stati questi orticini per allevarvi prodotti primaticci, per meglio garantirli dalle ingiurie della stagione e per usar loro ogni più squisita maniera di coltivamento. Anzi non saprei spiegare come tale costumanza sia in moltissimi luoghi andata in disuso. Forse può essere derivato dalla spesa che necessariamente richiedesi per conservare i muricciuoli che rimangono esposti alle intemperie del cielo ed alle acque d' innaffiamento.

Sogliono gli scrittori stabilire che la migliore esposizione per un orto è il mezzogiorno. Ma non bisogna ritenere questa asserzione vera in ogni caso. A me sembra anzi non doversi su questo oggetto altra cosa avere per certa se non se che sarà bene esposto quell' orto il quale godrà competentemente dei raggi solari, ma non ne sarà offeso per la troppa veemenza; che sarà riparato da que' venti i quali sogliono recare la distruzione di molti prodotti campestri. In un luogo posto al pieno mezzodì ove non mai spira un' aria rinfrescante, ed ove tutto si disecca si dovrà

l' orto situare al levante. Vi sono alcuni siti che quantunque esposti al caldo di mezzodì hanno la combinazione di un vento diseccante che flagella le campagne, ed allora non conviene scegliere la esposizione meridionale. Il solo settentrione, almeno ne' paesi entro terra, non si dovrà preferire nè al mezzodì, nè al levante, e nemmeno al ponente, abbenchè gli orti che guardano a sera non siano i migliori. Pe' prodotti che vogliónsi avere in inverno ed ai primi della primavera va sicuramente preferita la esposizione meridionale, ed è pel destro ortolano uno dei principali oggetti de' suoi lavori nel formare le ajuole dell' orto il costruirle in modo che godano quanto mai si può il mezzodì facendo i magolati a piano inclinato come vedremo. A levante sarà buono l' orto che si desidera pieno di erbaggi nel colmo della state, nella quale stagione alcune piante ortensi profittano assai bene poste al nord.

Ma parlando così suppongo di ragionare a colui che voglia formarsi un orto nuovo. Coloro che vogliono apprendere a coltivare quelli che già hanno, non si sgomentino se non li abbiano coltivati nella migliore possibile posizione. A questa è talvolta agevole il rimediare. Un' alta siepe, od ancora può servire a tal uopo quella che i Piemontesi chiamano *centiera*. Alberi piantati in modo, che per la loro spessezza offrano un ostacolo alla forza del vento, e riparino assai bene, ed anche con vantaggio per l' utile che può ricavarsi da siffatte piantagioni, gli orti ed i giardini, co-

stituiscono la *ventiera*. Ho conosciuto qualche particolare che per uso della famiglia aveva due orti uno dinanzi e l'uno posto nella parte di dietro della propria abitazione situata a mezzodì: chiamava quello posto al nord l'*orto d'estate*, e l'altro *orto jemale*. Chi potesse imitare questo esempio se ne troverebbe assai contento.

Bisogna poi assolutamente che il luogo in cui vuole formarsi l'orto sia aprico, e non ombreggiato. Inoltre non deve essere posto in sito basso. È certissimo, ed io l'ho verificato le mille volte, che gli orti i quali sono situati o in basse pianure, ovvero cinti sono da alberi, o che ne hanno molti nel loro circondario, non danno mai nè i migliori erbaggi, nè sono i più esenti dalle nebbie. Di tale verità erano persuasi ancora gli antichi che ci davano lo stesso consiglio.

L'estensione dell'orto altresì devesi calcolare. Quantunque, come è noto, gli orti situati in luogo da potere utilmente smerciare i loro prodotti abbiano il primo posto nella serie dei fondi campestri, non sono di parere che debbano essere molto grandi a meno che la ricchezza del padrone e la sua vigilanza non li faccia provvedere al bisogno di numerose braccia che li coltivino. Non si può stabilire alcuna cosa di preciso su questo oggetto. Solamente farò riflettere a ciò che bene spesso osservo. Gli orti grandi e che mancano di braccia, cosa frequentissima a trovarsi, sono pieni di erbe cattive. È vero che colla vanga queste si seppelliscono, ma è altresì

vèro che non potendo sempre vangarsi prima che le erbacce mettano e perfezionino le sementi, una parte di esse cadendo sul terreno e venendo appunto coperte nel lavorarsi l'orto si veggono ripullulare. Ciò domanda nuova attenzione, e quindi necessariamente risulta una perdita di tempo. Oltre a questo l'ampiezza dell'area ortense molte volte costringe l'ortolano a compiere con fretta il suo lavoro, in conseguenza a farlo male, e non di raro a trascurarne una porzione. Ho poi esservato che gli orti di Toscana, ai quali pochi in Italia possono a mio giudizio contendere il primato per l'attenzione colla quale si coltivano, sono di una estensione assai limitata. Siccome a' nostri giorni in alcuni paesi come, per esempio, nel Bolognese sono cresciuti gli orti, mentre ogni coltivatore di podere consacra una parte di esso a cavoli, a rape o a qualche altro prodotto simile, ne è venuto che sonosi dovuti restringere gli orti propriamente tali, avendo aumentati i foraggi convertendo la porzione sottratta agli erbaggi in una prateria. Potrei qui aggiungere le misure dell'estensione dei varj orti di parecchj luoghi dell'Italia, ma stimo ciò superfluo, e potranno i curiosi riscontrarle ne' miei Annali di Agricoltura.

In molti paesi quando si vuol dare l'idea di un podere veramente buono si dice che è una *terra da orto*. Nessuno ha delineato le qualità necessarie ad un terreno da orto meglio di Vincenzo Tanara: « *Il terreno vorrebbe essere del più*

prezioso che si ritrovi, facile a lavorarsi presto, si riduca in polvere, resti sollevato, non abbia del cretoso o argilloso, trasmetta l'acqua, s'asciughi superficialmente con prestezza, naturalmente sia grasso, ovvero che riceva e s'incorpori col grasso. »
Consultando ancora gli antichi, fra i quali *Columella* (*), si vedrà che *Tanara* non ha fatto che

---

(*) Eccone i versi riportati elegantemente in Italiano dal celebre signor *Dal Bene*, il quale ha reso questo Poema, volgarizzandolo, assai più bello dell'originale

Da prima al popoloso orto dia seggio
Un terren pingue, che disciolte zolle
Abbia e morbido tergo, e che somigli,
Quando si vanga le sottili arene.
Acconcio suolo è quel ch'erbe ridenti
Succoso porta, e d'ebbio i rossi grani;
Ma spiace il secco, o se, stagnando, soffre
Di querule ranocchie ognor gli oltraggi.
Buono è pur quello che da se nudrica
Olmi frondosi, e di selvagge viti
Gode, e di macchie di peruggin folte
O di petrose prugne esser coperto
E in copia di natie mele si carca;
Ma gli ellebori e i carpasi ricusa . . . .
Sien pur fiumi vicini, che a ristoro
De' sempre sitibondi orti conduca
Il cultor indurito; o un fonte stilli
Da pozzo non profondo, e tal che i fianchi
Non divelga penoso a chi l'attinge.
Di muro il loco, o di spinose siepi
Si cinga, onde le greggia e il ladro escluda,

e ripetere o glossare i loro precetti; i quali ha trovati giusti, secondo ancora la propria esperienza; che è pure quella di tutti i paesi in cui coltivansi orti. Tutti li formano nei terreni sciolti anzichè negli argillosi, ma che siano tali però da potere approfondarvi bene la vanga; ond'è appunto che i Milanesi prescrivono doversi gli orti fare nei *terreni da vanga*. Il terreno che chiamano *dolce*; *di due sapori*, *oriolo*, *ladino*; di *mezzo sapore*, *leggièro*, o *caldo* (la spiegazione de' quali nomi può vedersi nel Vocabolario dell' ortolano) è ottimo per formare degli orti. In generale sono cattive le terre *forti*, *grevi*, *tenaci*; *fredde*, *acquitrinose*; *gemitive*, ecc.; cioè che ritengono soverchiamente l' umidità. Nè queste cogli acconcimi possono emendarsi con molto vantaggio. Al contrario le soverchiamente sciolte o sia sabbiose si correggono. Gli orti di Verona sono composti: » di molta sabbia granitosa e calcare, con pochissima terra vegetale; assai slegato e quant' è » da loro stesse pochissimo fertili (mi scriveva » il sig. *Benedetto Dal Bene*) ma co' copiosi le» tami, co' lavori frequenti di vanga, e con » gl' innaffiamenti, rispondono alle cure del colti» vatore e ridono per lietissima vegetazione. Può » tenersi buono per orto quelle terre in cui versa » il frumento per troppa fertilità, ma che sono » ad un tempo stesso *leggiere* e *dolci* come di» cono. »

Varj sono i segni ai quali possono riconoscersi le qualità atte a costituire un terreno buo-

Ranunculus Ficaria di Linn.; l' *Elleborus hiemalis*, Piè di Gallo; la *Scandix Pecten Veneris*, Spillettone, il *Lathyrus Aphaca*, Afaga, ed anche la *Medicago polymorpha*, Trifoglina di alcuni. Manchiamo ancora di una serie di osservazioni che ci conducano a potere giudicare appunto da questi prodotti della vera natura del suolo; ma parmi che abbiamo assai per poterne dedurre qualche vantaggiosa conseguenza. Ho già mostrato altrove esservi alcune piante che c' indicano ancora i terreni più adattati ai grani.

Un orto non sarà mai che di una rendita efimera, se non abbia il comodo dell' innaffiamento. Se questo manchi e non vi si possa in qualche modo supplire sarà inutile l' ostinarsi a volere consecrare un fondo alla coltivazione degli ortaggi. L' acqua adunque è il secondo requisito perchè un terreno sia atto ai prodotti ortensi, anzi questa ne agevola il miglioramento. Delle qualità dell' acqua buona per l' adacquamento ne parlerò altrove.

Qualche volta trovasi l' esposizione ottima, abbondante l' acqua, opportunissimo il luogo per la vendita degli erbaggi, ma il terreno per essere freddo, tenace o sia argilloso non corrisponde alle mire dell' ortolano. Alcuni si vanno immaginando di correggerne la condizione co' letami. Non negherò che il letame fino ad un certo punto non possa produrre l' intento, ma il beneficio sarà sempre di breve durata e piccolo. Bisogna ricorrere ad espedienti più efficaci. Io non imiterò qui

quegli scrittori che pieni di quanto hanno letto praticarsi in alcuni luoghi propongono dei mezzi troppo dispendiosi e sproporzionati alle forze dei piccoli proprietarj, che sono quelli che più degli altri possono aver bisogno di essere consigliati ed istrutti. Mi restringerò a suggerire alcune cose che ciascuno potrà modificare secondo le proprie circostanze. Bisogna prima di tutto esaminar bene se la *freddezza* del terreno dipenda veramente dalla sua natura troppo tenace, ovvero dal non essere le acque facili allo scolo, o finalmente se ciò sia per colpa dello strato sotterraneo. A rimediare al primo può essere ottimo l' uso delle sostanze calcari, fra le quali il primo luogo si deve alla calcina. E qui farò notare che in quei paesi ove nei fondi ortensi trovasi più di terra calcare, ivi ancora più saporiti spuntano i prodotti. I rottami di fabbriche passati a traverso ad un conveniente vaglio si usano fra noi, e servono appunto per rendere alquanto meno compatti quegli orti che lo sono. Ho veduto pure qualche ortolano servirsi di alcune carra o di sabbia raccolta sulla pubblica strada, o veramente di terra abbondante di mica e sabbia minutissima. Se poi questa terra è rossa l' effetto riesce migliore, del qual fatto, tuttochè si potesse tentare di rendere ragione dipendentemente da' principj che trovansi in detto terreno, nulla dirò, volendomi io affatto astenere dall' entrare in teorie, la formazione delle quali richiede delle ipotesi.

Qualche volta il rimedio è più vicino al male di quello che non si crede. Sotto uno strato

argilloso non di rado se ne trova uno sabbioso. Veramente non mi sono mai scontrato in un ortolano il quale siasi data la pena di esaminare la natura del proprio orto al dì là, direi, della profondità a cui giunger deve il lavoro della vanga. Pure se s'investigasse a dovere si vederebbe che con poca spesa si potrebbe mettervi riparo.

Non rare volte la terra dell' orto è umida nè mai bene s'asciuga, perchè gli scoli non sono fatti a dovere. Se un tale difetto è dell' ortolano che non facoia come conviene i fossi, e non dia alle acque quella direzione che è necessaria, facile sarà il rimedio. Ma talvolta o gli scoli maestri che ricevono le acque sono più alti del livello dell' orto, ovvero la natura dello strato superficiale ed inferiore di questo, è tale che non può l'acqua liberamente scolare. In questo caso non v' è altro mezzo da tentare se non che le fosse cieche. Siccome credo che questo metodo si possa in molti casi adoperare con vantaggio, così lo andrò qui riportando. Bisogna prima assicurarsi che sotto lo strato tenace o argilloso siavene un altro o ghiajoso o sabbioso, a traverso del quale possa l' acqua liberamente passare; indi apresi un fosso che giunga fino allo strato sottoposto. L' apertura dovrà essere tre volte maggiore della larghezza dell' alveo del cavo. In seguito questo si riempie per due terzi o per metà di ghiaja e sterpi, fascine, legnami e ramoscelli, più o meno grossi, di alberi. Poi il rimanente si copre con porzione della terra levata. A poco a poco le acque filtrandosi a traverso le sponde della fossa

giunte allo strato ghiajoso scoleranno, e per sì fatta guisa si vedrà asciugar insensibilmente il campo. Talvolta in vece di una converrà farne due. Siccome non è necessario che i cavi siano di una sterminata capacità, così la spesa dei medesimi non eccederà le forze del proprietario, ritenendo che l'area dell' orto non sia soverchiamente estesa. La maggiore difficoltà consisterà nel rintracciare il luogo opportuno ove aprire le suddette fosse. Esse non rubano terreno agli ortaggi, e contribuiscono eminentemente a risanarlo. Fo riflettere che le medesime si faranno nella parte più bassa dell' orto. Che se per disgrazia lo strato sabbioso si trovasse nella parte più elevata della superficie allora poi converrebbe a poco a poco cambiare il livello dell' orto e fare in modo che verso quella parte si dirigessero le acque. Gli acquai devono sempre essere fatti in guisa che l'acqua della superficie tutta in essi scaricandosi si possa portare ne' cavi maestri.

Ma talvolta vi è un eccesso contrario da correggere. Lungo i fiumi esistono non di rado ottime pianure, fertili, attissime all' orto ma troppo sabbionose. Ecco cosa praticasi da molti ortolani in riva del Po, e fra gli altri da quelli del dipartimento del Crostolo presso Gualtieri. Scavano con alcune piccole vanghe, delle quali parlerò nel Capo seguente, il *Tivarro*, che è una belletta argillosa, mollissima al tatto e priva di sassi e ghiaje, che ritiene lungamente l'acqua, e la spargono sopra i detti piani sabbionosi. Di esso

Tivarrò ve ne sono due sorti, una più grossolana ed altra più fina. Mescolate alla sabbia fertilizzano ottimamente l'orto. Suole questa belletta essere fecondissima, specialmente quella che ha un colore tendente al giallo.

Generalmente però ho potuto osservare che il difetto delle terre degli orti è piuttosto per eccesso di tenacità, che di troppa scioltezza. Ciò è naturalissimo e per la irrigazione che sovrabbonda per una male intesa opinione che esiste su questo punto e da esaminarsi a suo luogo, e perchè le parti calcari del terreno sono strascinate dalle acque al basso. Quindi l'uso de' calcinacci e dei rottami vagliati, prudentemente applicati non potrà non riuscire utilissimo.

Negli orti o non vi siano alberi, o rari, e tali da non ingombrare molto terreno, perchè gli erbaggi cresciuti all'ombra non sono mai i migliori, e poi, come ho esposto, le frutta non vi riescono mai molto saporite.

Ognuno vede la necessità di chiudere l'orto. Questa era inculcata dagli antichi, e fra gli altri da *Columella*. Gli statuti delle città italiane garantivano al proprietario la sicurezza de' proprj erbaggi, quando però l'orto fosse stato custodito a dovere, altrimenti non poteva il derubato implorare l'ajuto delle leggi. Varj sono i modi di chiusura. Il più sicuro ma insieme il più dispendioso è quello del muro. Nessuno vorrà contrastarne i vantaggi. Per l'inverno e per i freddi straordinarj di primavera, e prematuri dell'autunno non vi

è migliore riparo. Felice chi può averlo. Ma conviene confessare che è di pochissimi un tal beneficio; e chi ne gode procuri di ricavarne ogni possibile vantaggio nella disposizione de' suoi prodotti, ed in tali orti è necessario formare l'*orticino*. Alcuni orti murati intorno ho veduti che però non procurano ai padroni il maggior utile possibile. Primieramente non sono bene intonacati. È certo non esservi migliore asilo ad alcuno genie d'insetti devastatori degli orti e dei giardini quanto i buchi che trovansi ne' muri. Inoltre nell'estate sono soggette le piante spesso a diseccarsi, perchè il bianco del muro necessariamente vi produce più caldo. Questo danno però non dee sembrare tanto grande come a prima vista può credersi. Primieramente bisogna calcolare il beneficio che si ricava dai prodotti che crescono molto tempo prima che negli orti aperti, ed in secondo luogo vedere se questo danno non proceda ancora dalla ignoranza o soverchia avidità dell'ortolano, il quale pone troppo vicine al muro le piante in estate. A me sembra che negli orti murati, (s'intende se angusti, giacchè pei grandi non vi è pericolo di tanti mali) gli ortaggi debbano coltivarsi principalmente per averne nelle stagioni nelle quali scarseggiano altrove, e contentarsi nei mesi estivi di un minore prodotto. Però vi sono alcuni che coprono il muro a mezzodì con una spalliera di frutti, ovvero con qualche pianta annua rampicante si tappezzano di bel verde la superficie della muraglia. Io credo che la contraria

tà che alcuni hanno a cingere l'orto di muro sia paragonabile alla rinunzia che la volpe fa dell'uva in *Fedro*, mentre, come dice *Columella*, fa d'uopo essere ricchissimo. Questa ricchezza però è necessaria a chi voglia formare de' muri di mattoni. Ma qualche volta si fanno a secco. Non vi è cosa più comune di queste muraglie quanto nelle montagne nelle quali è anzi una necessità di farlo per migliorare il terreno piuttostochè per ripararlo. Questi muri anch'essi talvolta si rendono fruttiferi piantandovi dei capperi. Conviene però confessare che simile riparo è ben piccola cosa e facilmente può superarsi, giacchè non si possono tali muraglie spingere ad una grande altezza. Dicasi lo stesso del riparo dei fossi. A meno che questi non siano ampj, profondi, e pieni sempre di acque correnti non servono molto. Oltre a ciò un orto cinto tutt'intorno dall'acqua, massime in estate, sarebbe oltre modo soggetto alla nebbia. Questo male poi aumenterebbe assai quando le acque calassero.

Ora non ci rimane che a trattar della *siepe*. Questo genere di chiusura è proprio di tutti gli orti. Ve ne sono di due sorti, cioè la *siepe viva* e la *siepe morta*. Questa consiste in una piantagione di stirpami e spini uniti insieme col mezzo di pali e di pertiche. Ma non bisogna lasciarsi illudere. Ancorchè il formarla sia cosa più economica che il piantarne una verde, quando si rifletta alla durata di questa, e al vantaggio che può ricavarsene, mi pare non debba esitarsi un istan-

te a preferirla alla morta. Basta scegliere bene la pianta, e non farlo a caso. Non ignoro che sono raccomandate le siepi di alberi fruttiferi. Quando tali siepi siano in un luogo circondato esteriormente da un' altra siepe di pura difesa, allora si potrà farla con qualche albero fruttifero, ma se vogliasi una siepe veramente atta a tenere lontani i bestiami, ed i ladri bisogna farla di alberi spinosi. Per quanto poi ho potuto raccogliere da varie notizie comunicatemi, ed ancora da ciò che qualche oltremontano ha recentemente scritto, queste siepi fruttifere hanno perduto alquanto il credito.

Io mi limiterò dunque ad indicare gli alberi od arbusti che convenir possano, a mio giudizio, per fare le siepi. Lo *Spino bianco*, amendue le sorti, è assolutamente da anteporsi a tutte le altre specie di alberi, nè so comprendere come sia così poco adoperato. Sarebbe mai per quella pazzia che spinge gli uomini a riputare migliori le cose straniere delle proprie? Lo Spino bianco cresce in tutti i terreni.

Il *Pruno gazzerino* che vegeta benissimo in ogni terreno, purchè non umido od innondato; la *Marruca nera* che alligna meglio ne' terreni elevati che altrove; lo *Spino nero* che cresce ancora al basso; il *Ginestrone* che vuole siti di terreno sciolto ed esposizione meridionale, ed i *Rovi* sono le piante alle quali mi pare doversi ricorrere per formare la siepe.

Qualcheduno si meraviglierà che io abbia

ommessi alcuni alberi forestieri che si decantano ottimi per farne siepe, e fra gli altri la *Robinia* o *Gaggìo* di Siberia. Quantunque io non ricusi a quest' albero una gran parte degli elogi che gli sono stati tributati dai moderni, pure non posso consigliarlo per l'uso di cui qui trattasi. Nell' orto della Regia Università di Bologna feci una siepe di tale Gaggia e fui obbligato a svellerla passato l' anno, perchè essa aveva gettati molti polloni, e diffondeva le sue radici per tutto. Aveva già precedentemente letta la stessa cosa nelle lezioni agrarie del signor *Targioni*, ed aveva osservato lo stesso fenomeno nell' orto botanico di Parma. Mi lusingai che ciò potesse essere derivato dall' avere mutilate le radici maestre. Feci trasporre le pianticelle con tutta la possibile diligenza senza che le radici restassero offese; ma invano; quindi mi sono convinto che non occorre propagare quest' albero per formarne delle siepi.

Bensì felicemente ho potuto impiegare a tale uso la *Gleditsia* o *Fava Americana*. Una siepe da me fatta per garantire un piccolo giardinetto nel luogo suddetto ha prosperato assai bene. Fra gli alberi oltremontani credo dover frapporre questo solo. Anche varie specie di spini, come lo *Spino rosso* e lo *Spino lucente*, sono stati vantaggiosamente impiegati, ma tardano assai a svilupparsi ed a crescere.

Per le piccole siepi di divisione che convenir potesse di fare in un orto ed insieme utili, vi sono il *Lampone*, ed il *Ribes* che possono utilmen-

te adoperarsi. Siccome l' oggetto della chiusura è importantissimo, così ho creduto non inutile di aggiungere alla fine della Seconda Parte di quest' opera in forma di Appendice alcune regole intorno alla formazione delle siepi, e particolarmente di quelle composte di alcuna delle piante delle quali ho data la nota, e che la mia osservazione ed esperienza mi hanno mostrate essere le più utili.

Un orto deve ancora essere provveduto di vimini per varj usi, massime avendo erbaggi elevati da imbianchire. Gioverà pure talvolta che abbia un piccolo canneto. Quindi prima di venire a trattare particolarmente della coltivazione dei varj erbaggi nell' ultima Parte di questo mio lavoro, porrò alcune regole per coltivar bene le indicate piante tanto da formar siepi quanto da fornire vimini e canne.

CAPO II.

Degli utensili necessarj alla coltivazione dell' orto, e delle qualità che si richieggono in un ortolano.

Divido in varie classi gli utensili dei quali devono essere provveduti gli ortolani. Non sono eglino veramente tutti indispensabili, nè si adoperano ovunque. Ma siccome mi sono prefisso di fare in questo lavoro la storia di tutto ciò che ho potuto raccogliere usato nel coltivamento degli

orti d'Italia, così annovererò ancora i meno cogniti; anzi di una parte di essi io presento i disegni; e a ciò fare due motivi mi spingono; primieramente per illuminare que' moltissimi i quali credono non esservi, per esempio, che la loro vanga che sia buona per coltivare i cardi ed i cavoli, e per rendere ragione ad alcuni del perchè non può in ogni luogo adoperarsi lo stesso istrumento. Siccome poi molti, e nostri e stranieri, pensano pure essere gl'Italiani assai poco esperti nell'educare gli ortaggi, così voglio anche in questo mostrare ad essi che se gli oltremontani nelle loro opere producono una lunga serie di utensili relativi a questo ramo di economia campestre, ancor noi abbiamo il nostro bisognevole. Ma potrà poi derivarne un altro vantaggio, cioè che alcuni veggendo qualche utensile non adottato nel proprio paese potranno invogliarsene, così migliorare od agevolare la coltivazione de' loro orti. Notisi però che questa parte ancora del mio lavoro non è che un saggio.

Escludo dagli strumenti, che chiamo strettamente di coltivazione, l'aratro. Toltone il caso di quelli che, attesa la sterminata grandezza dell'orto, usano ogni anno coprire una porzione di questo a grano, non deve l'ortolano giammai servirsene, quando ciò non fosse per qualche riduzione che si volesse fare del terreno prima di riempirlo di ortaggi. Che se alcuno pur lo volesse adoperare fuori degli indicati due casi, non dovrà esitarsi

un momento a trasportare un tal uomo dall' orto al campo.

Gli strumenti da lavoro, propriamente tali, sono la *vanga*, la *zappa*, il *marretto*, il *bidente*, e la *mestola* detta *stecca* in molti luoghi. Di ciascheduno e del modo di adoperarlo tratterò particolarmente.

Definisco la *Vanga* un pezzo di lastra di ferro piatta, tagliente nell' estremità inferiore, la quale spesso è rettangolare, non di rado foggiata ad angolo curvilineo, e talvolta pure in alcuni paesi è formata ad angolo ottuso rientrante come nella (Fig. 4, Tavola I.). L' altra estremità di essa lastra è fatta in modo che abbraccia un manico di legno più o meno lungo, sempre cilindrico con cui il coltivatore la spinge entro terra. Ad agevolare il lavoro sta confitta nel manico distante mezzo piede e forse meno dalla vanga, una lastra di ferro eguale o poco meno in larghezza al diametro del manico, e che in lunghezza non eccede la metà del lato minore della vanga. Questo ferro chiamasi *vangile*. Sul medesimo posa il piede il lavoratore e lo caccia più profondamente sotterra. Alcune vanghe però hanno una conformazione diversa, mentre la lamina di ferro è un tutto solido nella parte che va spinta in terra, ma venendo in su dividesi in due lamine fra le quali si insinua l' anima del manico il quale in queste è, come nelle altre da prima, un lungo sottile cilindro, ma poi si allarga, e a guisa di anima s' introduce entro le due lamine

che ad esso sono unite ordinariamente con chiodi. Quindi sembrami potersi distinguere le vanghe, in due cioè, in *semplice* e *doppia*. Vedi (Fig. 1.).

Gli elogj che si fanno alla vanga lucchese dagli stranieri mi hanno determinato a nominarla in primo luogo. Questo strumento indica la qualità del terreno della provincia lucchese, che è quanto dire sciolto assai e leggiero. Ma non deve invidiarsene generalmente l'uso ai Lucchesi, come ho sentito da qualcheduno; che avendo veduti gli amenissimi colli di quel principato coltivati con tanta maestria si è invogliato di quelle vanghe credendo che torni, mentre, essendo elleno le più larghe ed in proporzione le più leggiere di tutte, s'immaginò che l'operajo più presto e con minore fatica potesse eseguire lo stesso lavoro. La vanga lucchese nelle pianure piene di creta, cioè argillose, non può adoperarsi attesa la soverchia resistenza che le oppone simile terreno, ed il peso del volume che portar deve detta vanga, il quale è superiore alla forza di un uomo. Potrà forse un nerboruto ortolano del Ferrarese, per esempio, lavorare in una mezz'ora con questa vanga e rovesciare molta terra, ma bisognerà che presto desista. La vanga debb' essere proporzionata principalmente alla natura del fondo. Nemmeno in tutti i terreni sciolti può adoperarsi la vanga lucchese. Essendo essa la più alta di quelle almeno che in Italia ho potute procurarmi, quando la natura del terreno sotto la superficie

fosse o troppo duro o soverchiamente sciolto, bisognerà astenersene, altrimenti il lavoro non riuscirebbe se non se malamente. La lunghezza di questa vanga come della toscana, è di circa undici pollici ed è larga un poco più. Viene adoperata piuttosto orizzontalmente, e non a perpendicolo, e così si ha il comodo di potere gettare la terra più lontana e minuzzarla di più. Agevola questa maniera di lavorare la lunghezza del manico che eccede alcun poco i cinque piedi; e riesce di poca fatica perchè attesa la natura del terreno non molto compatta non ne rimane mai sulla pala della vanga una quantità sproporzionata alla forza del vangatore.

La vanga lucchese e toscana somiglia alla disegnata nella (Fig. 1, Tav. I.), ma terminata con minore acutezza, onde viene ad essere un poco più larga. Quella qui espressa, e talora assai più acuta, adoperasi ne' luoghi montuosi, o dove i terreni sono duri da fendersi. Tali vanghe in quest' ultimo caso non sogliono mai essere troppo grandi.

Le vanghe notate nelle (Fig. 2, 3, 4 e 5) alle quali può aggiungersi la vanga perfettamente rettangolare, sono adoperate nel Bolognese quanto alla fig. 2, e alle altre tre nella Marca, mentre l' ultima non diseguata rettangolare adoperasi in altri luoghi di Lombardia. Sono elleno differenti secondo le terre. Nel Bergamasco, luogo sassoso, essa è terminata ad angolo acuto; mentre nel Bolognese, Reggiano, Modonese ed altrove ha il

taglio retto perchè il terreno è buono. In alcuni luoghi lungo il Po, in cui le terre sono sabbiose lo strumento è sempre più largo. Dove il fondo è tenace al contrario terminano talora con due punte come la vanga maceratese (Fig. 3 Tav. I.). In diversi modi è formato il *vangile*. Alcune lo hanno incastrato a guisa di chiodo, (Fig. 2 e 3) ed altre abbracciano il manico (Fig. 1 e 5) il quale in questo caso suol essere alquanto più grosso al disotto del vangile.

La vanga espressa (Fig. 7) chiamasi da alcuni *vanga lombarda*, ma io non posso approvare questo nome, mentre in Lombardia moltissima è la differenza delle vanghe. Piuttosto la chiamerei la *vanga delle valli*, avendola veduta usata appunto in tali luoghi. Essa è del genere delle doppie. Chiaramente si vede come il manico da principio cilindrico vada a dilatarsi e venga abbracciato dal ferro della vanga. Questo è un terzo circa minore in tutte le sue dimensioni dalle sopra espresse. Qui in Bologna la chiamano vanga ferrarese; ma l'adoperano il Faentino, ed il coltivatore di molte parti delle valli lungo il Po. Essa è alquanto concava. L'estremità del manico è sormontata da un pezzo di legno posto pel traverso, il quale serve al vangatore per ispingere meglio lo stromento nel terreno. Il ferro della vanga qualche volta non abbraccia tutto il manico come nella Figura, ma solamente prolungasi da *b* in *c* con una striscia la quale è con chiodi fitti attaccata al legno.

Ho veduto con questa travagliare assai bene i terreni veramente argillosi pei quali le altre vanghe troppo grandi stancherebbono il vangatore, quantunque in principio del suo lavoro sollevasse maggiore quantità di terra.

Occorre in alcuni luoghi lavorare sott' acqua per escavar terra, sia per ingrandire o formare fossi, ovvero, come fanno ove trovasi il così detto *Tivarro* o *Littone*, per governare colla terra argillosa un pezzo d' orto troppo sabbioso. Per questo uso è consecrata la vanga (Fig. 10, Tav. I.) che dicono *vanghetto* ed altrove *paletto* o *palotto*. Essa è per lo meno lunga un terzo e tavolta più della metà della vanga della Fig. 7, ed è similmente minore di un quarto almeno e talora di un terzo buono la sua larghezza. Dovendo profondarsi nell' acqua e vincere una maggior resistenza di quella che presenterebbe la sola terra si rende indispensabile che sia così foggiata, altrimenti o l' uomo non potrebbe travagliare, o spesso si romperebbe. Anche questa vanga nei luoghi che spesso trovansi inondati è opportunissima per escavare gli scoli.

Potrei descrivere altre vanghe usate, ma siccome le diversità sono di poco rilievo, e tutte si possono ridurre a quelle che ho disegnate, mi limiterò a far osservare che per lo più gli ortolani d' Italia diversa hanno la vanga secondo che varia il terreno. È grande e va a terminare in punta poco aguzza, ma piuttosto rotonda ne' luoghi di fondo sciolto assai e poco pesante; è appunta-

tata e greve ne' terreni duri e petrosi; appuntata e mediocremente greve negli argillosi o *cretosi*; doppia e piccola più ne' luoghi vallicosi; piccolissima e lunghissima ne' fondi inondati; e finalmente a sufficienza larga e terminata con taglio retto ne' terreni buoni e non troppo tenaci. La vanga in fatti deve sempre essere proporzionata al terreno.

Nei terreni sciolti assai non importa tanto il vangare colla vanga a *perpendicolo*, o come dicono *in piedi*. Ma negli altri è questo il primo precetto di chi vuole ben lavorato il proprio orto. L' altro è quello di prendere poca terra per volta e di sparpagliarla bene. La profondità è determinata non tanto dalla natura del terreno, quanto dalla qualità del prodotto che vi si vuol porre. Se sia stato lavorato poco tempo prima profondamente potrà bastare una *fitta* sola. Se no, due o tre saranno necessarie. Vangare a due e tre *fitte* o *mani* di vanga, come dicono, è lavoro ottimo ed il migliore di tutti per que' prodotti i quali amano un terreno bene smosso, e che stendonsi a molta profondità. Alcuni, massime nelle terre *cretose*, cioè argillose, che vogliono risanare dall' umido fanno una vangatura nella quale non pigliano colla vanga in piedi che la maggior possibile quantità di terra, e poi rivoltano la zolla levata, che alcuni dicono *fetta*, e la stendono nello stesso luogo. Così il sole od il gelo la cuocono. Passato il tempo conveniente vangano a due fitte e la parte che già

ha subìti i buoni effetti dell' azione delle meteore trovasi al basso e l' altra vien sopra. Ma il migliore terreno di tutti, e dico necessario a chi vuole formare un buon orto, od assicurarsi di avere i più buoni prodotti, è quello che chiamano *squassato scassato* che è il *divelto* dei Toscani. Cominciasi dall' aprire un fosso più o meno profondo, giusta la profondità del lavoro. Indi il vangatore levando poca terra alla volta e gettandola all' alto la caccia entro il fosso e ne apre un nuovo, ch' egli poi ricolma sino alla fine. Ma bisogna scegliere il tempo conveniente. Fa d' uopo che la terra non sia nè troppo asciutta, nè troppo bagnata, e molto meno *vajolosa*, come dicono in Lombardia gli agricoltori. In ogni modo però il vangatore deve sempre stritolar bene la terra che va levando, altrimenti il lavoro non sarà vantaggioso. Io ho desunti questi precetti dall' avere osservato quanto si pratica dai più bravi ortolani negli orti meglio coltivati, e più ubertosi.

Il secondo strumento per l' ortolano è la *Zappa* di cui vi sono varie sorti alle quali non so se abbiamo veramente applicati i nomi in modo che l' una non confondasi coll' altra. Io dirò *marra* alla più grande delle zappe, e potrebbe chiamarsi anco *zappone* per la sua figura. Tali possono ritenersi la zappa adoperata negli orti di Napoli (Fig. 38, Tav. I.) quella di Bologna e di gran parte dell' antico stato romano (Fig. 32 e 34,) e la bergamasca (Fig. 33) e la toscana (Fig. 45). *Zappe* chiamo quelle che hanno minor dimensione, delle qua-

li altre sono semplici, ed altre composte. Fra le prime vedesi la napoletana (Fig. 36;) la toscana (Fig. 24). Le ordinarie lombarde (Fig. 29 e 31). Le zappe *composte* sono quelle che lavorano da due lati ed hanno il manico confiocato nel mezzo come nella (Fig. 28). La parte *b* è più larga della parte *a*. In molte parti dell' antica Lombardia viene usata. A Napoli pure vedi (Fig. 37) varia nelle dimensioni. Se è piccola prende il nome di *sarchiello*, il qual nome si dà ancora al *marretto* o *zappetta* (Fig. 25), strumento fatto per ripulire o marreggiare. Quella però della citata (Fig. 28) ha il vantaggio di riunire insieme zappa e *sarchiello*, ond' io la direi volentieri *Zappa-sarchiello.* La zappa è B ed il sarchiello A. Vi sono pure delle zappe che hanno la zappa ed il bidente come nella (Fig. 30 e 37).

Il Bidente è uno strumento poco usato; ma negli orti intorno a Napoli vengo assicurato essere comune come lo esprime la figura 35. La fig. 27 presenta, sebbene non molto accuratamente, il *Magaglio* de' Genovesi, il quale è una specie di bidente da essi adoperato nella coltivazione delle viti ne' luoghi più alpestri dell' Appennino, a corto manico. In Lombardia però, ed anche in Bologna si usa la zappa della fig. 30, se non che i denti della parte *b* non sono tanto lunghi, nè acuti, anzi la parte *a* è più lunga e larga. Il *marretto* della fig. 25 quando sia grosso e di forma quadrilatera e manico lungo piglia il nome di *Beccastrino*, ed a me sembra doversi pure dare un tal nome ancora a quello della fi-

gura 26. Questo è adunco ed è fatto più per penetrare a traverso i sassi che per altri lavori. Basteranno queste figure per dare un' idea di questi varj strumenti che in sostanza appartengono tutti al genere delle zappe. Credo che non sarò rimproverato se stabilisca che i nomi di *marra*, *marrone*, *marroncello*, *marretto*, e simili non hanno forse ancora un significato sicuro, onde pare che il loro volume ed uso talvolta sia quello che li differenzia, nel che però mi sottometto interamente a chi conosce a fondo la nostra lingua, e le cose rustiche più di me. Parmi che sarebbe bene l' assegnare i significati a ciaschedun termine.

La *Zappa* è uno dei più antichi strumenti, e verisimilmente il primo, a mio parere, che siasi inventato per rivolgere la terra. È largo al più otto pollici ed alto più o meno secondo che il ferro alquanto ripiegato o curvo e fissato ad una asta, è più o meno largo. In Italia non so se conoscasi la zappa a tre punte che altri chiama il *forcone*, e che non mi riuscì trovare adoperata in veruno di que' luoghi che conosco; come nemmeno la triangolare. Le regole stabilite per adoperare la vanga possono in gran parte applicarsi alla zappa. Questa si adopera pigliando poca terra e profondando, qualora vogliasi fare un lavoro profondo. Si *marreggia* quando trattisi di lavorare superficialmente, si *sarchiella* quando si vuole ripulire. Le condizioni del terreno, quanto all' essere asciutto od umido, sono le medesime.

Bensì la scelta della zappa merita riflessione. Nei terreni senza pietre, e di natura poco tenace le zappe grandi possono usarsi. Che se sciolto sia il fondo sì ma alquanto ghiajoso la zappa che adoperano i Bergamaschi è ottima (Fig. 33). A, è la zappa pe' terreni comuni, e B pe' ghiajosi. Quando trattasi di coprire sementi, nella qual occasione bisogna limitarsi a zappettare, allora prendonsi leggiere. Le zappe a due lati o doppie in generale meritano la preferenza. Pei terreni poi sassosi che si vogliano ripulire per farvi orto, o quando abbiasi a lavorare intorno ad ortaggi di cui temasi che la zappa ordinaria, o la vanga possano rovinare le radici, allora va scelto il bidente. I Romani lo adoperavano assai. È un ottimo strumento, specialmente quello in *b* (Fig. 30) per ripulire le ajette, e per ismuovere leggermente il terreno, nel qual caso preferirei sempre quella che avesse i denti più corti.

La *Mestola* di cui varia è la figura, che nel Bolognese dicesi *stecca*, ed è rappresentata nella (Fig. 19, Tav. I.) è uno strumento che io apprezzo moltissimo, e che non vedo molto adoperato. Altre volte ne raccomandai l' uso ne' miei Elementi di agricoltura sino dal 1798. Dopo che mi trovo in Bologna, ed ho veduti i felici effetti di tale utensile, non posso non raccomandarlo. Serve all' uso stesso del sarchiello, ma ognuno comprenderà, che trattandosi di piccole piante è assai più agevole il lavorare intorno ad esse colla stecca o mestola, che con qualunque

altro strumento, per usare il quale la mano dell'operajo sta lontana dalla pianta. Può variare nella figura e nelle sue dimensioni.

Il *Badile* espresso nella (Fig 9, Tav. I.) che è una lastra di ferro rotonda nell'estremità, e non tagliente, per lo più serve a trasportare terra. Varia la sua larghezza, e la lunghezza del manico. È essenziale per ripulire i solchi delle ajette, per vuotare fossi e cavi, cosicchè può mettersi il primo fra gli utensili per la formazione delle porche, ajette e magolati. Della *Battla* bolognese, specie di mazzeranga, ne parlerò allorchè esponga il modo d'annaffiare di quegli ortolani. Qui solo esporrò l'utensile che in volgare toscano dicono *Annaspo*; *Lenza* in Lombardia; e *Filo* in molti altri luoghi. Serve per regolare le porche in modo che siano fra di loro egualmente paralelle. La Fig. 39, Tav. I. rappresenta quello che s'adopra qui in Bologna. Esso aggirasi intorno al cilindro A, B. che va a terminare in punta. Questa conficcasi all'estremità del luogo d'onde si vuole tirare la linea, e svolgendosi il capo c si tira la corda dove si vuole. La Fig. 47 esprime l'*annaspo* de' Toscani. Per le estensioni lunghe almeno mi sembra da preferirsi quello di Bologna perchè più presto si ricompone.

Per eguagliare la terra serve assai bene l' *Erpicino* de' Toscani, non adoperato forse moltò altrove, che può vedersi nella Figura 46. In generale preferiscono il *Rastrello*, perchè serve a due usi (Fig. 23). Coi denti si raccolgono le er-

be cattive od ancora alcune pietruzze e simili onde formarne mucchj da portar via facilmente dall' orto, e colla parte opposta ai denti si stritolano ed eguagliano le piccole zolle. Alcuni hanno dei cilindri o mazzeruole di legno di piccola mole per eguagliare o tritare le glebe. Ma ve ne sono di pesanti anche di marmo i quali sono combinati in modo mediante opportuna macchina da potere essere condotti sul terreno per comprimerlo ed eguagliarlo, ma è più pe' grandi giardini di lusso od orti botanici, e di fiori che per gli orti. Il bravo ortolano procura sempre, e con ragione, che i suoi viali siano erbosi, onde così potere alimentare meglio le sue vacche, mentre è ben tapinello colui che non ne abbia nell' orto almeno un pajo, mentre in esso ha comodo onde cibarle sì che per tutto l' anno gli diano latte. Alcuni adoperano l' *Erpice*, detto *Borlone*, abbastanza descritto nel Dizionario.

Per traspiantare occorrono dei *Foraterra*. Sono di due sorti, *semplici* e sono rappresentati nella Fig. 18, dei quali quello in *a* è rivestito di una sottile laminetta di ferro aguzza, e ve ne hanno dei *complicati* come nella Fig. 20. In generale ho veduto adoperarsi più i primi che i secondi. Ma trattandosi di grandi estensioni potrebbero convenire gli ultimi, e perciò ne ho data la figura. Li preferirei per le piante bulbose, per le patate, di cui si pongono i piccoli tuberi, ed in generale per que' semi che si vogliono seminare regolarmente, mentre così l' operazione si eseguisce più pronta.

Vi sono pure le pale che possono vedersi nella Tavola I, Fig. 8, e Tavola IV, Fig. 48. Sono di faggio diversamente costrutte, ma tutte conservano più o meno le forme espresse in queste due. Servono a trasportare e gettare al vento per ripulire i varj semi.

A raccogliere i prodotti occorrono ceste, corbe, corbelli; a trasportarli i canestri, i panieri, e simili; a ripararli gli armadj, le casse, ed altrettali recipienti. Ma queste sono cose abbastanza conosciute perchè io mi vi debba fermar sopra. Anche i vagli ed i crivelli possono entrare fra gli utensili necessarj all' ortolano onde ripulire le sementi, ed è perciò che li nomino senza però darne il disegno perchè lo stimo inutile.

Indicherò bensì parecchi strumenti, alcuni dei quali non usati per tutto, altri comuni, ed altri sconosciuti alla massima parte, e che sembrami si potessero utilmente introdurre. Il *Traspiantatojo* rappresentato nelle Fig. 12 e 13 meriterebbe per le piante più delicate di essere adoperato. Quello della fig. 13 è un cucchiajo o spatola concava di ferro ed è forse il più comodo. Quello della figura 12 deve esser lungo da A in D e da B in C poco più di sei centimetri, e largo tre o quattro da A in B, e da D in C. Facilmente se ne comprende l' uso senza ch' io mi trattenga a dimostrarlo. Le piante che vogliono essere seminate in vasi, massime nei luoghi freddi, come i peperoni e simili; piante che quando si traspiantano perdono tempo a riaversi dalla sofferta car-

nificina, e che abbisognano di profittare di tutto il caldo estivo onde presto abbonire, meriterebbono di essere trasposte col Traspiantatojo.

La Figura 14 esprime il *Coltello* col quale tagliansi gli asparagi, che presso alcuni è tagliente soltanto, ed in Toscana segante, mentre altrove allo stesso uopo adoperano la *Roncola* (Fig. 15.) Questa è di varie forme. La presente è ben disegnata. Molti peccano per essere troppo curve. La Figura 17 mostra la *Falce a mano*, necessaria all' ortolano per varj usi. Essa è fatta a sega, ma ve ne hanno delle taglienti soltanto. Ho stimato inutile delineare i coltelli, ma non credo che volendo io pur dire alcuna cosa della coltura delle siepi possa passare sotto silenzio il *Pennato*, stromento che merita di essere descritto come è rappresentato (Fig. 16). Alcuni dei nostri scrittori di antichità lo vogliono il più antico forse fra gli utensili agrarj, introdotto nelle campagne d' Italia. Esso solo può quasi bastare per la coltivazione degli alberi, mentre serve per innestare, per potare, e tagliar legne secondo le diverse circostanze. La parte *a* chiamasi la *penna*. Questa serve per tagliare tirando il pennato contro la propria persona. Il petto *b* fa in molti casi l' uffizio di coltello. La porzione *c* dicesi *cresta*. Con essa si fa in non poche occasioni lo stesso che si fa colla scure od accetta. Chiaro vedesi *d* essere il manico, fuori dal quale esce il gancio *e*, il quale rimane perpendicolare al piano della lama e serve per attaccarselo alla

cintura. Alcuni in vece del pennato adoperano un roncone detto volgarmente *potatojo*, che è simile a quello, fuorchè è mancante della cresta.

Il *rastiatojo*, che per lo più dicono *grametto*, *sarchiello*, *raspino*, e talora *spondino* è uno strumento il quale consiste in un bastone più o meno lungo, all' estremità di cui sta attaccato un ferro a guisa di coltello largo due, quattro, e talora cinque dita posto di traverso, col quale si nettano i viali, e si recidono e lavano le erbe tenere e che sono piuttosto superficialmente piantate, che nascono ad ingombrare le vie de' giardini. È in questi più che negli orti che se ne fa uso.

Nè pure mi tratterrò a descrivere certe carriole, o barelle, od altre specie di piccoli utensili da trasporto. Non dirò della doppia scala che ogni ortolano aver deve per potere agevolmente rimondare e curare le siepi con sicurezza; non delle varie sorta di vermone o mazze o bacchette di cui dovrà aver sempre la necessaria quantità, mentre questi ed altri simili utensili sono noti abbastanza e comuni, quanto lo sono le stuoje, ed i cannicci per istendervi sopra alcuni prodotti per seccarli o per servirsene a riparare altri dal troppo sole o dal freddo. Ommetterò finalmente di parlare delle campane di vetro da coprire certi ortaggi per averli primaticci, mentre fra noi la spesa verisimilmente non sarìa compensata dal prodotto. Alcuni bensì ne fanno fare di vimini, aperte da un lato, e ciò

piuttosto per riparare alquante piante dal sole all' atto del trasponimento, o per ritardarne la maturità.

Se dovessi scrivere questo Saggio per ortolani colti e dotti, cosa veramente fra noi, a quanto parmi, non molto probabile, aggiungerei alla serie degli strumenti necessarj per chi voglia diventare un eccellente maestro nell' arte di coltivare gli erbaggi il Termometro, l' Igrometro, ed il Barometro. Ma so che in generale non si è ancora molto persuasi della utilità di sì fatti strumenti. Credesi che la Luna o, dirò meglio, il lunario valga ad istruirci assai più intorno alle mutazioni di tempo anche lontane, di quello che l' osservazione dei cambiamenti di questi tre strumenti per le vicine. Siccome però potrebbe pur darsi che l' uno o l' altro fra miei leggitori vi fosse al quale tali notizie potessero essere utili; o siccome una parte della scienza dell' ortolano consiste ancora nel sapere prudentemente indovinare a non molte distanze con una certa sicurezza le future alterazioni della stagione, così piacemi fare alcun cenno su questo oggetto, senza però fermarmi a descrivere gli strumenti, cosa che possono i curiosi vedere negli autori di fisica. Per sapere esattamente i gradi del caldo e del freddo si terrà il termometro fuori della casa, appeso contro il muro volto a settentrione, all' aperta e non in cortile, ed alto da terra almeno sei piedi o più di due metri. Il barometro potrà tenersi anche nella stanza, ma sarà meglio collo-

carlo in vicinanza della finestra, come pure l'igrometro. Già suppongo che o l'ortolano o il fattore, e il proprietario sappia che il termometro indica i gradi del caldo e del freddo, il barometro il maggiore o minore peso dell'aria, e finalmente l'igrometro i varj gradi dell'umidità dell'atmosfera, ed io mi limito consigliarlo di acquistare strumenti semplici, e lasciare ai fisici i più complicati. Ecco ora alcune regole che possono servire all'uopo. Ordinariamente il mercurio del barometro che s'alza o si abbassa indica *cangiamento di tempo*. Se dopo molti giorni in cui è stato alto si abbassa di notte *è segno probabilissimo di pioggia*. Se abbassa poco e piove, tornandosi esso a rialzare due o tre giorni dopo col sereno sarà *certezza di buon tempo per lunga pezza*. Al contrario, se piovendo seguita ad abbassarsi denota *durata di mala e piovosa stagione*. E maggiore sarà la certezza se mentre s'abbassa il barometro si abbassi pure l'igrometro. Se in estate s'alzano amendue questi strumenti, e l'aria un tantino spiri meno calda *il buon tempo può stabilirsi sicuro*. Ma avvertasi bene che il barometro solo non somministra indizj certi; e quantunque non ardisca proporre per norma le mie osservazioni, non posso però non assicurare, che quelle nelle quali cospirano, quanto alle altezze, l'igrometro ed il barometro sono le più sicure. In estate pure il barometro che s'abbassa, ed il termometro che varia più volte in un giorno sono segni di cambiamento e di temporale. Il baro-

metro per altro dà i segni più frequenti e meno incerti. Alzandosi lentamente ma senza ricadere dopo lunga pioggia annunzia buon tempo; scendendo lentamente assai cattivo od incostante, e sollevandosi molto, ma con celerità, indicherà sereno sì ma di corta durata; dicasi lo stesso riguardo al cattivo tempo quando si abbassa molto e presto. Quando il barometro si sostiene al variabile allora non fa nè buono nè cattivo, ma per poco che discenda annunzia vento o pioggia; al contrario alzandosi anche pochissimo si può sperare bel tempo. Quando s' alza in inverno indica gelo. Scendendo un poco denoterà disgelo, e se torna di nuovo ad alzarsi nevicherà. Se il barometro è alto, tuttochè basso sia l' igrometro e nuvolo, potrà sperarsi che non piova, osservazione da me più volte verificata. Quando il termometro si mantiene ad una stessa temperatura o poco differente, e non succedono cambiamenti nell' igrometro o barometro allora può stabilirsi che il tempo si manterrà qual è. Finisco coll' avvertire che quando il termometro sale verso i dieci gradi in primavera e vi si mantiene la massima parte delle sementi può affidarsi al terreno.

Un altro difetto rilevante trovo pure nei nostri ortolani essere la impazienza. Potrei forse renderne ragione, ma stimo bene il passarla sotto silenzio. Ma eglino per lo più rifiutano qualunque pratica la quale sia un poco lunga e minuta, e rinunziano così a molti vantaggi. L' uso che eravi presso i Romani di affidare la direzione

dell' orto alle donne mi fa credere che ciò ancora fosse derivato perchè essendo tal genere di coltivazione men faticoso forse più di qualunque altro, esigen..., al contrario, cure assai minuziose, eglino conoscevano essere il sesso gentile fatto più per le medesime del forte.

Poco monta l'esporre con tutta la possibile precisione le più minute regole di coltivare gli orti, qualora non abbiasi un bravo ortolano. Ma è cosa difficilissima trovarne uno. Ne conobbi degli onestissimi, e che avevano molta premura per l'orto ad essi affidato. Ma non m'avvenni mai in veruno che avesse almeno in gran parte le cognizioni, che richiede questa professione, che io, seguendo ciò che ne scrisse *Bradley*, colloco fra le discipline filosofiche, cosa la quale non apparirà strana a colui che vorrà darsi la pena di leggere quanto ho scritto in questa Seconda Parte. Vi sono stati molti in Lombardia che hanno fatti venire dalla Toscana o da altri luoghi degli ortolani. Ma in generale dopo pochissimo tempo se ne sono trovati malissimo contenti. Li ho sentiti lamentarsi che questi forestieri hanno subitamente appresi i vizj dei paesani, cosa pur troppo verissima. Ciò particolarmente è avvenuto quando eglino provenivano da luoghi che essendo per fisica natura più poveri domandano una maggiore industria. Quindi sono di opinione che in vece di procacciarci ortolani esteri, ognuno debba procurare di istruire il proprio. Si grida tutto giorno che una gran parte degli ortaggi sono cat-

tivi in Lombardia. La colpa è rovesciata sul clima e sull'ortolano. Veramente la situazione più o meno calda e l'altre circostanze della medesima influiscono eminentemente nella riuscita diversa degli erbaggi, ed è pur vero che l'ortolano molto può rimediare alle sfavorevoli combinazioni in cui si può trovare l'uno o l'altro ortaggio. Ma generalmente parlando, quanto è mai scarsa la cognizione che si ha del modo di governare gli orti dai loro proprietarj, e ciocchè è più rilevante quanto mai scarso è il numero di quelli che cerchino d'istruirsi! Concludasi che non avremo giammai buoni coltivatori di orto finchè noi non ci daremo la pena di erudirci per istruirli.

Tre sono i difetti principali che l'esperienza mi ha fatti ravvisare nei nostri ortolani; oltre quelli che or più or meno di frequente s'incontrano in coloro che sono agricoltori. Il primo è la renitenza che hanno ad accogliere nei loro orti sementi forestiere di erbaggi, e quando dico forestiere non intendo già nè di Francia, nè di Olanda; ma per esempio, l'ortolano bolognese non crede che i meloni di Napoli siano per diventar buoni quanto la rospa di Bologna; quel di Modena o di Reggio non si persuade che i semi del cardo Bolognese siano buoni. Guai poi se vengano semi d'oltremonti. La mia stessa esperienza e quella di molti amici di varj paesi mi hanno convinto che talora con un pretesto o con un altro si cerca da costoro di far perire le pianticelle nate, o al certo non si curano per nulla,

Perciò metto questo vizio capitale affinchè chi mai si procurasse erbaggi forestieri abbia gli occhi aperti. È vero per altro che devesi prima da ciascuno imparare a coltivar bene quelli del proprio territorio per vedere a qual grado di bontà possano condursi; il qual consiglio sembrami essenzialissimo. Il secondo difetto è il *Fatalismo*. Eglino non vogliono mai prevenire gl' inconvenienti della stagione, e non mai si mettono in capo che or con l' una ora con l' altra pratica si potrebbero utilmente riparare, o menomare alcuni danni. A ciò li determina molte volte non saprei ben dire se più l' ignoranza o la pigrizia.

Gli ortolani si possono dividere in due classi. Alcuni sono nati da uomini che esercitano la stessa professione. Questa è fondata sull' abitudine. Di quanti pregiudizj saranno eglino imbevuti, quantunque non vogliasi negare che avranno ancora molte buone pratiche imparate dai loro padri e maggiori! Questi possono finchè sono giovani talvolta più facilmente emendarsi. Ma ve ne è un' altra classe che si fa da per sè. Oh questi sono i più difficili da regolare, e se mal non m' appongo è ben raro che riescano. Gli ortolani poi in generale mi sono sembrati sempre i più svegliati nelle classi degli agricoltori; quindi vi si richiede maggiore pazienza e più vasto comodo di cognizioni per regolarli.

L' ortolano deve essere robusto, amante della fatica, ed attivissimo; amico della pulizia e dell' ordine; curioso d' imparare; e soprattutto esatto

osservatore della sua religione. Questo ultimo precetto è più essenziale di quello che taluno creder potesse. Se fosse permesso il mostrarlo con istorie pratiche ho tanto in mano da poterne convincere più d' uno. L' ortolano è fra la classe degli agricoltori quello che più degli altri si trova in mezzo alla società. Oh quanto facilmente contrae i vizj che sciaguratamente in essa vanno serpeggiando! Un ortolano poi il quale vagheggi i suoi erbaggi, ne parli, gli esalti con quel sentimento, (ed io pur ne vidi e gli trovai i migliori di tutti) con cui suole un giovane parlare e lodare quella che il suo cuore ha scelta per essergli compagna, sarà sempre da preferirsi. Questa similitudine parer potrà alquanto foggiata all' orientale, ma posso assicurare di averla trovata giusta. È noto essere ella di *Rozier*. Ho raccomandata nell' ortolano la nettezza. Questa influisce moltissimo nell' economia. Gli oltremontani si diffondono molto nell' amplificare le buone qualità che dovrebbono riunirsi in un ortolano. Vorrebbero che sapessero leggere e scrivere. Certo sarebbe un' ottima cosa. Ma non è necessaria. Coloro i quali intendono bene la lingua francese, potranno leggere il Capo ultimo del tomo primo dell' *Année champêtre* dell' *Ardenne*, per vedervi sviluppati i principj che ho qui indicati intorno alle doti degli ortolani.

CAPO III.

Come abbia a disporsi il terreno per un orto. Caldine o Coste. Scoli. Epoche dei lavori.

Se alcuno avrà il comodo di poter dare al suo orto la figura più conveniente scelga la rettangolare che è la migliore. Quanto più se le avvicinerà, o se ne allontanerà sarà più o meno soddisfacente all'occhio. Ma siccome la scelta del luogo rarissime volte è libera, così non occorre trattenersi a parlarne.

L'oggetto principale a cui tender debbono i lavori per disporre un terreno ad orto, quello si è di procurare al medesimo nel maggior possibile grado l'ajuto dei due mezzi che influiscono a farci avere belli e squisiti ortaggi, cioè caldo solare ed acqua. Quindi si livellerà la terra in modo che l'acqua vi si trattenga solo quanto può esservene di bisogno, ma non dovrà mai o scorrere fuori con troppa velocità, ovvero partirsene con soverchia lentezza. Si disporrà poi in modo che atta sia a sentire il più lungamente che si possa, massime nei tempi d'inverno e al finire di autunno ed al cominciare di primavera, i benefici raggi solari. Vediamo ora l'applicazione di questi due precetti.

Nulla dirò intorno al modo di livellare il terreno. Conosco qualche ortolano che senza avere veruna cognizione teorica ottimamente sa eseguire questa operazione, e per mia propria sperienza

lo trovai più abile di chi doveva esserlo per teorica e pratica. In generale l'ortolano non suole ricevere l'orto da lavorare se non ridotto. A lui spetta il fare i fossi. Questi sono di due sorti; Gli uni servono a raccogliere tutte le acque che scorrono entro l'orto ed a condurle fuori, e sono ancora talvolta cavi irrigatorj. Siano essi fatti colla dovuta pendenza cosicchè corrispondano all'intento cioè agevolino alle acque l'uscita che non debba essere nè rapida troppo, nè lenta. Siano sempre fatti *a scarpa*, ma guardisi bene che non siano le interne pareti del fosso troppo ripide. Per fare minor fatica, o col pretesto di eseguire qualche altra faccenda ortense, osservai spesso malissimo ridotti questi fossi. Quindi in occasione di grande copia d'acque per improvvisa piena o per prolungata pioggia si guastano le sponde, e l'acqua intanto ristagna. L'ortolano facilissimamente dà ad intendere al suo padrone che tutto il male devesi all'acqua, ma se volesse dire il vero dovrebbe incolpare la propria ignoranza. Gli altri fossi servono o all'irrigazione, o a scolare le varie parti dell'orto e mettono capo ai fossi di scolo. Altrove si parlerà dei primi. Quanto a questi ultimi sappia ognuno che in proporzione che il terreno è più forte più inclinati debbono essere ed anche più capaci, avvertenza però che da ogni buon ortolano si osserva. Anzi qualche volta si spinge la cosa un po' al di là. Così negli orti sono necessarj gli acquai ancor più che nel campo, cioè i solchi traversi. Quindi do-

vranno le ajette o magolati in cui si divide l' orto essere anch' eglino posti secondo la stessa regola. In fatti vedo gli ortolani de' luoghi in riva ai fiumi e specialmente del Po dove il terreno è sabbioniccio, che formano le ajette poco più rilevate della superficie del viale dell' orto. Al contrario dove la terra ha bisogno di essere garantita dal pericolo che l' acqua possa alcun poco nuocerle si fanno rilevate non solo talvolta un mezzo piede ma sempre divise da solchi larghi e profondi. Anzi posso accertare che dalle mie osservazioni sono molto inclinato a giudicare che per una male intesa economia di lavoro o di tempo non siano gli ortolani che hanno a travagliare sopra un terreno freddo, tenace o cretoso, come dicono, abbastanza cauti nell' assicurare col mezzo di ampj solchi ed acquai lo scolo alle acque, per lo che i loro erbaggi rimangono sempre insipidi.

Non basta liberare l' orto dal soverchio soggiorno dell' acqua; bisogna, come si è detto, procurargli tutto il maggior possibile caldo. Pochi hanno *ventiere*, ed alte siepi; pochissimi hanno recinti di muro da garantire l' orto e da procurare col riflesso de' raggi solari l' indicato beneficio. Quindi l' industria dell' ortolano vi supplisce in parte colle caldine o coste (*veggasi il Dizionario*) dette *arcost*, *costiera*, *custira*, ecc. artificiali. Con questo nome intendesi qualunque elevazione di terra che presenta la maggiore sua superficie al mezzodì e così non è punto esposta alla forza del

vento di settentrione. Ogni costa è a piano inclinato che dal nord scende verso il sud. Se essa sia riparata da un muro od altro artificiale riparo corrisponde ancor meglio alle mire dell' ortolano, mentre restando più riscaldata può affrettare di più la maturazione dei varj prodotti primaticci. Può l' ortolano formarne a sua voglia nel modo seguente. Quando egli ha diviso come meglio crede il suo orto in tanti quadrilateri, fa in capo ad ognuno un' ajetta trasversale alquanto più larga dell' altre, ed in confine tra questa e le altre ajette apre un fosso più o meno largo, di maggiore o minore profondità secondo che vuole formare la costa. Aprendo questo cavo getta colla vanga la terra sull' ajetta trasversale e la va elevando a poco a poco sino all' altezza conveniente e ne forma un piano inclinato. Il bravo ortolano ha l' avvertenza di fare ancora in maniera che nella parte di dietro della costa, trattandosi di quelle che si fanno in mezzo all' orto, non siavi verun cavo o pendenza, cosicchè non possa mai esservi il caso che per copia di acque jemali queste vadano a lambire la parte suddetta. Ciò anzi diviene necessarissimo, mentre se le acque andassero a toccare la costa ivi trattenendosi verrebbono a raffreddare la terra della medesima e così a farle perdere il vantaggio accennato. Queste coste però non devono essere eccessivamente ripide, e nemmeno troppo larghe. Sarà meglio farle lunghe. Ho bensì veduto qui in Bologna in qualche piccolo orto, chiuso però, che per affrettare la

maturazione dei cavolifiori si fanno molte di queste coste l' una contro l' altra, e direbbesi che formano una specie di quelle scale che noi diciamo *a cordone*. Ciò produce un ottimo effetto. Nè s' imbarazzano del luogo relativamente alla posizione del muro. Suppongasi che il muro guardi direttamente a levante, eglino fanno la costa al modo indicato tutta rivolta a mezzodì. Alcuni però si limitano, trattandosi di cavoli, a fare la costa bensì secondo porta la situazione del muro, ma poi in autunno cavano colla vanga presso a ciaschedun cavolo nella parte davanti una fossetta larga e profonda quanto è la pala della vanga; indi pigliando colla mano il cavolo lo forzano a coricarsi o almeno ad inclinarsi verso la buca ma colla cima rivolta al mezzodì. Poi nella parte opposta pongono sul gambo del cavolo la terra e così lo obbligano a stare nella positura che gli hanno assegnata e nel tempo stesso lo garantiscono dal freddo settentrionale. Passata la stagione in cui v'è bisogno di queste coste, le disfanno e l' ortolano le rinnova a suo senno, ed in tal modo egli viene a rinnovare, dirò così, il suo terreno almeno in parte; mentre la terra della *caldina* la quale per varj mesi è stata sepolta viene alla superficie quando è tolta l' elevazione, e così trovandosi piena di succhi fa più rigogliose germogliar le piante. Queste coste riparate poi mediante opportuni copertoi, del che a suo luogo, servono a conservare ed affrettare i prodotti. In fatti è su di esse che gli

ortolani ripongono la speranza del guadagno in primavera. Potrebbe poi in qualche circostanza trarsi profitto da tali elevazioni anche per difendere qualche prodotto dal caldo estivo facendole in senso inverso, cosicchè la maggiore elevazione fosse a mezzodì e l'inclinazione al nord. Ciò, per esempio, mi pare potrebbe tornar conto in que' paesi in cui è estremo l'alidore e lunghissima la state. In Lombardia però abbisogniamo di profittarne nel primo caso. Soprattutto però per cavarne tutto il possibile vantaggio vogliono essere ben lavorate e ben letaminate. Non posso terminare di parlare di queste coste senza far osservare il silenzio che intorno alle medesime ed al modo di formarle osservano tutti gli autori italiani che ho potuti consultare. Ciò per altro non deve far meraviglia. Questa pratica è tanto universale e conosciuta fino dal più zotico ortolano, che assolutamente non si credette dai nostri esservi bisogno di trattare. Non ne avrei parlato neppur io, se non mi fossi prefisso di registrare tutto quello che ho veduto usato fra noi. Siccome gli oltremontani, e con ragione, fanno molti elogj e raccomandano tanto queste caldine o coste, è bene che chi non comprendesse ancor il linguaggio italiano tecnico dell'agricoltura sappia che abbenchè chiamati con nomi non registrati in verun dizionario si conoscono dai nostri ortolani gli *ados* e gli *shelvingbed* e si fanno con molto profitto.

Pressochè tutti gli scrittori di agricoltura parlando degli orti prescrivono di classificarli in quat-

tro parti, da suddividersi poi secondo il bisogno. Questa regola è diretta a stabilire una coltivazione regolare, per cui i prodotti succedansi nello stesso *quadrato*, che così in molti luoghi chiamano i varj pezzi in cui rimane partita l'area dell'orto. Così nella parte la più grassa si porranno i cavoli, le lattughe e gli spinaci; nel secondo quadro di meno ricca costruzione si alleveranno gli ortaggi de' quali mangiansi bulbi o radici, e nel terzo, magro, si coltivano i legumi; il quarto si letamina e si torna nuovamente a capo a porvi cavoli ecc., dopo di averlo coperto di semi di pianticelle da trapiantare. Questa era pure a quanto pare la regola che tenevano i nostri antichi. Ma non è molto adottata in pratica. E neppure si dà agli orti quella regolarità nei viali che tutti ci prescrivono. Da ciò che mi è riuscito di vedere conchiudo che l'ortolano che è ricco di letami, che ha braccia, e facile lo smercio de' suoi prodotti non si attiene alla prescritta divisione; bensì coltiva costantemente e talvolta nello stesso identico pezzo di terra la qualità di erbaggio che gli dà maggior lucro. Si chiederà se una tale foggia di coltivamento sia dannosa al terreno. A questa inchiesta credo potere francamente rispondere, che non lo è per chi può ogni stagione co' varj concimi, e co' lavori rinnovare il suo terreno, ma anzi che diventa utilissima. Dannoso bensì è questo sistema per que' poveri ortolani che non hanno il mezzo onde ristorare le terre. Farò poi notare che quelli che usano

di riporre nello stesso pezzo di terreno il medesimo prodotto non lo fanno ordinariamente più di due e tre volte. Un ortolano aveva piantati sedani per tre anni nello stesso terreno, ed anche nel terzo anno presentavansi vegeti e robusti. Nel quarto cambiò prodotto, non già, diceva egli, perchè io tema che i miei sedani non diventino grossi e belli, ma perchè la terra contrae un certo non so che che non saprei spiegare per cui diventano assai men buoni. Ho poi osservato ancora che si replica il prodotto nel medesimo fondo piuttosto quando è sciolto, che quando è tenace. Negli orti *cretosi* si debb' essere più attenti, come vedremo con ragione.

Ogni ortolano divide il suo orto secondo la qualità e quantità di prodotti cui vuol coltivare perchè ad esso lui più lucrosi. Esso è composto di tante ajette o magolati. La lunghezza loro è determinata spesso dalla figura dell' orto. Ma ciascuno procura di tenerle più corte che può onde scolino meglio. Si formano in varie maniere. Esse devono esser tali da venire facilmente irrigate. Onde i metodi d' irrigazione spesso determinano la forma loro. Di ciò parleremo nel Capo V. La loro larghezza debb' esser in modo che l' ortolano stando entro il solco possa comodamente arrivare colla mano a mezzo dell' ajetta. I Bolognesi le tengono larghe quattro piedi, e rarissime volte cinque. In generale la larghezza di un metro può bastare. Vedasi quanto si è detto dell' uso dell' *Annaspo* o *Lenza* per fare le porche ritte.

Gli antichi con *Columella* prescrivevano due essere i tempi opportuni di zappare e disporre l' orto, poichè in due tempi si seminano gli ortaggi, cioè in primavera e in autunno: gli ortolani moderni, che sogliono quasi per tutto il corso dell' anno trapiantare e seminare, hanno per regola doversi lavorare prima di fare alcune di queste operazioni. Il lavoro si fa per ripurgare la terra, e per renderla minuta in modo che le piante possano liberamente inoltrarvi le più minute radici e succhiare gli umori. Quindi si contentano di vangare o zappare poco tempo prima della semina o del trasponimento, e spesso lavorano ed insieme letamano. Alcuni oltremontani, fra i quali il signor *Mitterpacher* sta per l' opinione degli antichi, ma non è poi del partito di *Columella* che prescrive doversi rivangare il terreno cinque giorni prima di seminarlo perchè, dice lo scrittore ungherese, s' espone all' aria ed al sole tutto l' umido e perdesi in breve il benefizio dell' inverno. Ciò è verissimo per que' paesi dove bisogna tener conto dell'umidità procurata dalle pioggie jemali in mancanza o almeno nella penuria delle acque per gl' innaffi artificiali. Quelli che tengono sempre coperti di qualche erbaggio gli orti non possono uniformarsi a queste regole. L' esperienza fa vedere che non hanno torto. Quelli però che si contentano della zappa e poco adoperano la vanga, non minuzzando così tanto squisitamente l' orto, potranno aver bisogno di lavorare in autunno onde l' inverno polverizzi la

terra. Se questa sia di sua natura tenace, e per ragione delle diverse produzioni di cui si riempie lascia tempo ad essere lavorata nella fine dell' autunno o al principio dell' inverno, non si dovrà omettere di vangarla. Dicasi lo stesso delle terre che rimaner potessero vote in estate. Può per altro esservi necessità di lavorare un orto quando si vegga aumentare in esso il numero delle erbe cattive. Se sono perenni bisognerà avere la pazienza di rimondarlo o colla piccola zappa o col rastrello. È di alcuni pigri ortolani opinione che il solo caldo ardente della state, o rigore dell' inverno basti per uccidere le gramigne e simili. Se tutte le loro radici ed i pezzetti in cui le divide o la vanga o la zappa rimanessero all' aria forse perirebbono affatto. Ma quelli che vanno ad una certa profondità rimangono vivi e ripullulano. Che se trattisi di erbe di breve vita si lavori quando non hanno maturati i semi, altrimenti il lavoro può diventare dannoso. Sono convinto dalle mie proprie osservazioni della verità di questa mia prescrizione. I bravi ortolani però usano di lasciare di tratto in tratto vuota ciascuna parte dell' orto onde ripulirla a dovere.

Non parlo della simmetria che stabiliscono alcuni doversi serbare nella distribuzione dei quadri dell' orto. Anzi alcuni consigliano cingerli intorno di piccole siepi. Mi contenterò di accennare la coltivazione di quelle poche piante che potrebbono essere opportune, cioè il Ribes, il *Crespino* od uva spina, il lampone ed ancora l' *Altea*

quando vogliansi avere siepi per le api. Non approverò mai il bosso, appunto perchè le api stesse rovinano il mele che si risente dell'odore di tale pianta. Però su questo, generalmente parlando, non v'è riforma. Le piante odorose si porranno nei luoghi più elevati. In quegli orti nei quali per facilitare la irrigazione bisogna formare le ajuole più basse de' viali secondarj si potrà nel declive di questi porvi lavande, ecc. Si badi però, volendo troppo, di non ingombrare la terra più del bisogno. I precetti dati nel primo Capo s'abbiano bene innanzi agli occhi, e non si ombreggi l'orto soverchiamente.

Un'avvertenza bensì del massimo rilievo devo qui soggiungere relativamente alle ajette o porche o magolati che vogliansi chiamare: Dispongansi in guisa tale che durante il corso del sole da levante a ponente possano goderne liberamente i raggi e non si facciano vicendevolmente che la minor ombra possibile. Così volendo porre siepi, o piantare qualche albero, badi bene di non ombreggiar l'orto.

CAPO IV.

Dei Letami.

Una delle regole che osservano gli ortolani ancora non tanto eccellenti per assicurare la buona riescita è di quasi mai non porre nel terreno un nuovo erbaggio se prima non l'abbiano concimato a dovere. L'abilità anzi di tali coltivatori spie-

gasi assai bene nell' industria colla quale eglino raccolgono, preparano ed impiegano le varie sorti di concimi. Nel mio *Saggio sopra i letami* ho parlato a lungo di tutti, e nella enumerazione degli ortaggi i più coltivati in Italia, che formano l' oggetto della Seconda Parte di quest' opera, ho indicate quelle che particolarmente torna l' adoperare per ciascuna specie, come so praticarsi dai nostri. Siccome però trattasi di rilevantissimo oggetto nel coltivamento degli orti, così ho divisato d' indicare qui le cose principali, rimettendo al *Saggio* suddetto chi vuole esserne maggiormente instrutto. Di molte sostanze poi ho dati i sinonomi nel Dizionario premesso.

Non posso lodare molto quegli ortolani che adoperano indifferentemente quella qualunque sorta di concime che con maggiore facilità e minore dispendio possono adoprare. Così neppure sono dell' opinione di quelli che uno od altro genere di letame prescrivono per l' orto ad esclusione di tutti gli altri. La natura del terreno, e la qualità dell' erbaggio soltanto si dovranno consultare per vedere quale sorta di concimi convenga prescegliere; altrimenti non potrà aspettarsi di avere i migliori possibili prodotti.

Ritenendo la divisione d' ingrassi *caldi* e *freddi* farò primieramente osservare che tutti i letami che appartengono alla prima classe si dovranno di preferenza spargere in quegli orti che o per loro naturale qualità peccano di freddezza, o tali sono divenuti per la soverchia copia delle

acque, od ancora per essere situati troppo al basso e naturalmente aduggiati. Quindi, per esempio, il letame di cavallo conviene a loro, mentre quello di bovini, che viene riputato il men buono per la coltivazione degli orti, è da applicarsi a quelli che sono di natura sciolti e sabbionicci. Piacemi però di far qui osservare che questa è pure la norma che si tiene in molti luoghi del nostro paese come si vedrà quando accennerò i varj metodi per preparare i concimi.

Teofrasto raccomandò per gli orti *fimum stipularium*, che è quanto dire il letame composto per la maggior parte di stoppia o sia di avanzi di steli del grano. Questo precetto viene interpretato da alcuni come se avesse detto l'autore greco doversi per gli orti preferire le materie letaminose tratte dal regno vegetabile siccome quelle che contengono principj più assimilati alla natura delle piante che si coltivano negli orti. Anzi alcuni raccomandano esclusivamente l'uso dei medesimi, e loro sembra che gli ortaggi alimentati a questo modo riescano ben assai più saporiti, tuttochè minori di volume, che non quelli che sono ingrassati con letami animali. Pure è verissimo che i cavoli, per esempio, governati con lo sterco umano divengono migliori, più voluminosi, e gustosi che non letamati con altre sostanze. Questo esempio però potrebbe patire una qualche eccezione. I cavoli riescono tali se trovinsi in un terreno sciolto assai e moltissimo soleggiato. Ma posti in basse pianure, sebbene grandeggino per

la mole, pure sono inferiori nel sapore. Ma vi è poi un' altra riflessione da fare. Ogni ortaggio si trova contenere degli elementi diversi. Ora quei letami che contengono maggior copia di questi elementi quello è in ogni circostanza da preferirsi. Così i cavoli tutti, le rape, i rafani, ed il *crescione gentile* si troveranno avere una vegetazione più rigogliosa quando siano letamati con carogne o sterco umano, mentre altri ortaggi per arrivare al massimo grado di perfezione si contenteranno del letame di cavallo, che contengono una maggiore quantità di succhi. Ma vi sono degli ortaggi che crescono in un breve spazio di tempo durante il quale devono avere pronta tutta la copia dei principj che loro diventa indispensabile, e disposta o condizionata in modo da poterla, direi quasi, in un istante assorbire, come sarebbe la lattuga. Ora a questa dovrassi applicare il letame, come dicono, benissimo macerato, ed insieme del più sostanzioso. Vi sono pure degli erbaggi che sfruttano più degli altri il terreno, e che in esso rimangono più lungamente. Questi domandano che il luogo su cui hanno a mettersi venga abbondantemente letamato, ed inoltre che il letame sia sepolto a quella profondità per cui, mentre esso si decomporrà, vengano ad insinuarsi le radici. Si avvertirà in questo caso di non impiegare per profondarlo letame trito ma piuttosto poco scomposto. Così scomponendosi, nel tempo che la radice dell' ortaggio va crescendo, sarà in istato di somministrare alle radicette il succo quando elle-

no siano allungate. Per un' opposta ragione si dovrà in questo caso governare la superficie con concio bene spento. I Cardi, come vedremo, ed i Finocchj a Bologna riescono benissimo letamando le terre con raschiatura di corno, o con istracci di lana. Questi concimi da prima non operano se non se tenendo diviso e sollevato il terreno che si vuole sciolto e benissimo minuzzato dalla natura di queste piante. Ma poi insinuandosi elleno in terra più giù una porzione degli apposti letami può trovarsi opportunamente preparata e passare a nutrire le piante. In breve da quanto ho detto si vedrà che l' applicare i letami agli ortaggi non è cosa indifferente e che bisogna farne una giudiziosa scelta. Così se si voglia fare rapidamente crescere in un terreno *freddo* qualche erbaggio sceglierà il concime fatto di materie escrementizie umane, poi la colombina, o pollina. In terzo luogo adoprerà lo sterco di pecora o capra e quello di cavallo. Avendo buona copia di carogne, molta orina putrefatta e sterco di porco senza temere che le piante ne rimangano danneggiate, qualora le suddette sostanze siano state a fermentare qualche tempo, le preferirà; Al contrario quando il suo orto fosse in un terreno molto asciutto ed esposto a tutta la caldura dell' estivo ardore, si guarderà dall' usarne e si rivolgerà al letame bovino ed a tutti quei concimi che possono formarsi col mezzo dei vegetabili. Ma aver devesi ancora un' altra attenzione nella scelta del letame che interessa l' economia. È

certo che lo sterco umano per una esperienza antichissima è il migliore fra tutt' i concimi che si conoscano, e la pratica di buona parte della Italia che lo adopera ce ne convince. Ma è pure verissimo che la sua azione è di brevissima durata, per modo che levato il raccolto al quale fu applicato, la terra abbisogna di una nuova letaminazione. Questo è un fatto di cui fanno fede moltissimi, e che ho potuto io medesimo verificare. Quindi fa d' uopo che il provido ortolano calcoli attentamente se gli convenga farne uso, ovvero se meglio torni l' adoperare letami di maggiore durata, tuttochè minore quanto all' effetto. A questo proposito sembrami doversi lodare la pratica bolognese che fa tanto uso di *rizza*, e stracci per ingrassare gli orti. Siccome poi e l'una e l' altra materia, come si è detto, non si scompone che con molta lentezza, vi uniscono un poco di trito letame che supplisce pei primi bisogni. Per qualche caso particolare l' ortolano poi saprà applicare individualmente ad un dato erbaggio piuttosto un concime che un altro. Se debbo parlare colla mia solita sincerità farò osservare che generalmente i nostri ortolani non sono molto attenti ed istruiti nel separare i varj letami da darsi agli erbaggi. E però potrebbe essere questa una delle ragioni per le quali in qualche luogo non si hanno della migliore qualità.

Per quelli i quali non hanno cognizione del mio *Saggio su i letami* aggiungerò essere ottimi concimi, oltre i nominati, le ossa ridotte in polvere

almeno in menomissimi pezzetti; la piuma, il *cornuzzo*, i peli di porco, la penna, i cojacci o ritagli di pelli conce, la *rassatura dei pelacani*, tutti poi da adoperarsi come abbiamo detto degli stracci, che devono sempre essere di lana perchè i migliori. Eccellenti pure sono ed i più efficaci, ma di breve durata, le crisalidi del baco da seta, e le spoglie di esso quando cangia la pelle, come pure lo sterco de' pipistrelli qualora però se ne abbia in una data quantità. L'alga, le piante marine tutte, le erbe di ogni sorta, le radici, le foglie di alberi, il terricoio da bosco, la pula o lisca, i senali o sagginali, e le vinacce possono somministrare, facendole scomporre, un ottimo letame. L'ultima sostanza nominata è poi ottima pei terreni freddi. Anche la *Gallonea* o *Vallonea*, le sanse, e la fuliggine e qualche altra che per brevità tralascio, ma di cui mi avverrà fare menzione nella Seconda Parte, sono ottimi concimi, e la nominata in ultimo luogo viene raccomandata assaissimo perchè è sperimentata in qualche caso utile contro gl'insetti. Conchiuderò che siccome della grande agricoltura del campo, così ancora parlando del coltivamento degli orti può dirsi che *tutto è atto a diventar letame*.

Vediamo ora alcune pratiche per ammassare o custodire i letami. Quelle masse che si raccolgono riunendo insieme le spazzature delle strade sono molto valutate dagli ortolani. Nelle grandi città come, per esempio, a Napoli vi è una gran quantità di gente occupata a formarle a tale og-

getto. In qualche luogo poi questi letami vengono destinati quasi esclusivamente quando sono bene decomposti alla coltivazione delle piante cucurbitine. Maggiore è ancora l' industria di altri piccoli paesi. Gli ortolani di Rimini ed ancora di qualche altro luogo che stanno vicino alle città hanno in un angolo del proprio orto aperta una buca entro la quale portano esattamente tutte quante le nettature degli erbaggi che cavano quando vanno a sarchiare l' orto, aggiungendovi qualche poco di letame vaccino, e comperano dai ragazzi che vanno per le strade cogliendo letami il rimanente. Questi ragazzi, ed ancora uomini adulti girano tuttogiorno per la città colla carriola, spargendo poi la sera in mezzo alla strada degli avanzi di paglia e simili materie che pongono precisamente nel canaletto o scolo che trovasi nel mezzo della via, onde s' imbevano di quelle materie fluide che scorrono talora per esso. La mattina per tempissimo tornano a riandare que' luoghi, e raccolgono tutto con diligenza, e postolo nella carriola lo conducono all' orto. In qualche luogo si fa molto uso delle piante marine. Gli ortaggi di Fano, di Sinigaglia, Ancona, Fermo, e di altri luoghi intermedj non ricevono per lo più altro letame, e sono da tutti riconosciuti e predicati per assai squisiti. A *Bari* nella Puglia petrosa dove questo letame è molto adoperato si pratica di ridurlo nel seguente modo. Si colgono le alghe e si distendono a strati nei contorni della città in terreno affatto incolto. Poi sulle mede-

sime si sovrappone uno strato di letame animale, indi un nuovo di alghe, e così sino a tanto che siasene formata una bica sufficientemente elevata, ma non troppo. Nella sommità formasi quasi un bacino da ricevere le acque che se non vengono dal cielo vi sono versate dalla mano di un agricoltore. Deve l'acqua versarvisi in tanta copia che veggasi poi scorrere fuori della massa per tutta l'estensione della sua base. Passati due mesi agita e guasta la massa. Trovandosi matura si porta ad ingrassare il campo e l'orto. In caso contrario tornasi a ricomporre e si aspetta altri sei mesi. In un anno si ha una buona massa. Altrove spargono le alghe per le strade e precisamente per quelle per cui debbono necessariamente passare molte bestie. Questi letami, vegetabili per la massima parte, ai quali sempre va unita una porzione di sostanze animali sono atti a produrre ottimi effetti, ma particolarmente ne'terreni leggieri o sciolti, come dicono. In generale devesi far conto di tutte lo sostanze atte a facilmente corrompersi, e che non sono della classe de' *letami caldi* per letamare gli orti poco irrigabili, molto soleggiati, e posti in terre che dicono *calde*, *soffici*, *dolci*, o *leggiere*. A tal effetto si curino le erbe cattive.

Le due sorti di letame più usitate nella coltivazione degli orti, e particolarmente di quelli situati in luoghi bassi, in fondo tenace piuttosto, o cretoso, e dove abbondano prati ed irrigazioni sono quelle di cavallo e di latrina o cesso, cioè

gli escrementi umani. Questi ultimi insieme colla pollina e colombina in qualche luogo chiamansi *letami fini*. Nel Milanese, nel Bresciano, ed in parecchi altri luoghi ad ogni altro letame per gli orti si preferisce quello di cavallo. Questo dalle stalle delle città o dei siti ove si tengono cavalli per servizio dell' agricoltura viene trasportato in qualche angolo dell' orto perpetuamente destinato a tal uso, dove di tratto in tratto a proporzione del bisogno si va rivoltando durante la fermentazione. Chi lo adopera di pochi mesi e chi lo lascia venire a tale stato da potere essere tagliato comodamente colla vanga, cosicchè dal taglio di questa ciascuna fetta nell' essere sparsa nel campo dividesi in tanti minuzzoli. La quantità che se ne impiega ordinariamente è diversa secondo gli usi ed il bisogno. Ho potuto osservare che i più accreditati ortolani, e che danno veramente i migliori ortaggi nei rispettivi paesi misurano la quantità del letame in modo che copra tutta la superficie dello spazio da ingrassare all' altezza di tre once poco meno. L' economia del letame, dicono essi, nuoce più di qualunque altra cosa. Se trattisi di fare, com' essi dicono, il fondo all' orto comineiano dal coprire all' altezza di un mezzo piede tutto quel pezzo che vogliono così migliorare, e poi glielo vangano dentro alla maggiore profondità. Per tale letaminazione però scelgono quello che è meno fracido.

Pochi sono i paesi dove non venga adoperato lo sterco umano. La differonza sta nella prepara-

zione che gli vien data. In alcuni luoghi, come nella Toscana, lo pongono estraendolo dalle cloache o cessi entro certi pozzi de' quali ciascun orto ne ha spesso più d'uno. Hanno quegli ortolani dei recipienti destinati a trasportare queste materie. La Fig. 44, Tav. IV. rappresenta il bigoncione da raccogliere il concio di figura ovata. *A* un pezzo di legno detto orecchio, sotto il quale gira una corda per sostenere i bogoncioni appesi al basto dell'asino uno per parte, onde in quel paese si accattano con somma premura tali materie. Questi bigoncioni hanno un fondo amovibile onde potere vuotare i medesimi senza rovesciarli, togliendo solamente la corda che si fa passare pei due fori *c* dall'appendice *b* al quale è legata, e facilissimamente amovibile: *d* è un pezzetto di legno che serve ad attortigliare la corda doppia *bc* acciò il fondo *bb* si adatti fortemente al bigoncione. La Fig. 43 mostra come sia fatto il bigonciolo col quale sogliono attignere il *bottino* e versarlo nelle buche. Il bigoncione poi (Fig. 40) serve a trasportarlo per l'orto in una certa quantità, infilando una stanga nei buchi degli orecchi *a*. L'utensile adoprato per rimescolare o come colà dicono sciabordare le medesime, detto *pillo* ò bordatojo, si vede nella Fig. 21. Lo dilungano coll'acqua, e poi di mano in mano che traspongono quelle piante che hanno bisogno di simile concime con un ramajuolo, detto ancora colà *padella*, lo versano entro un piccolo fossetto che fanno intorno a ciascuna pianticella all'atto che la

trapiantano, poi coprono colla terra lo sterco. Così hanno vegetissimi e gustosissimi cavoli. Altrove, come nel Ravennate, lo tengono sepolto un pajo d' anni entro una buca prima di porlo in uso. V' è pure taluno che l' adopera dopo averlo diseccato e ridotto in polvere spargendolo sopra le terre ortensi di fresco seminate. Chi lo mescola al calcinaccio; chi vi unisce della paglia; e chi finalmente lo sparge appena estratto dalle fogne.

Pende, mentre scrivo, una grande questione, che forse potrebbe risolversi se di buona fede si istituissero esperienze come io ho proposte in una mia Lettera inserita nel volume settimo de' miei Annali di Agricoltura, appunto circa il vero modo di servirsi di questo prezioso letame piuttosto in istato di perfetto terriccio, ovvero appena cavato dalle cloache. Si pretende da quelli che adoprato fresco bruci le piante, o faccia loro contrarre un odore nauseoso. La loro opinione è fondata su certi fatti registrati nelle opere di alcuni celebri uomini, e riceve una prova di giusta dalla pratica dei Toscani. Questi al contrario si appoggiano all' esperienza degli ortolani milanesi. Non è qui luogo di agitare una tanta questione, e molto meno di risolverla. Siccome si vede che e gli uni e gli altri, seguendo ognuno il proprio metodo, ottengono dei felici effetti, così trovandosi in circostanze analoghe a quelle dei luoghi ove l' uno più che l' altro si pratica potrassi prescegliere quello che giova nelle circostanze stesse.

Posso accertare ciò che già stampai in una Lettera inserita nel volume VIII degli Annali suddetti. Nell' estate passata in luglio (1810) all' occasione di trasporsi lattughe, verze e sedani appena trapiantati li feci ingrassare all' uso toscano, ma con letame di fresco cavato dal cesso. Le lattughe vennero simili alle non letamate e non presentarono verun disgustoso sapore. I cavoli divennero più vegeti e di colore più carico. I sedani soffersero alcun poco, ma non tutti. Queste osservazioni ho fatte a Reggio in tempo delle vacanze. Contemporaneamente altre ne feci istituire a Bologna ed all' incirca con eguale successo. Se dovessi giudicare da queste sole dovrei unirmi a quelli che credono inutili le tante precauzioni prescritte per l' uso di queste sostanze, la qual cosa sarebbe utilissima perchè provede all' economia. Comunque sia la cosa, è però indubitato che questo letame è il migliore per i prodotti ortensi.

Per applicare lo sterco umano diluto con vantaggio agli ortaggi, quando questi si traspiantino, si farà intorno a ciascheduna pianta un piccolo fossetto e con una ramajuola o simile si verserà entro il medesimo la materia, e poi si coprirà.

Ho detto che alcuni pochi riducono il letame suddetto a consistenza terrosa, e ne ricoprono i seminati all' altezza di uno o due punti. A Ravenna si servono ancora dello stabbio bovino o cavallino all' uso medesimo, come pure di quello d' asino facendone un mescuglio. A Como ed in

pochi altri luoghi usano farlo con quello di pipistrelli, e vi è pure chi fa servire allo stesso uso quello di pecora. Chi bramasse ulteriori particolarità potrà ricorrere alla citata mia opera Sopra i letami. Conchiudo questo Capo coll' avvertire quegli ortolani che mai profondessero il letame, *che la soverchia copia di esso lungi dal rendere più saporiti gli erbaggi ne deteriora la condizione*.

Siccome poi sembra dalle osservazioni attentamente fatte da sommi uomini che le piante si nutrano più dall' atmosfera che dalla terra sino all' epoca nella quale fecondate sono le sementi, così non si può abbastanza inculcare la necessità di profondere i concimi a quelle piante delle quali si vuole avere la miglior possibile semente. Questo avvertimento è soprattutto di molto rilievo trattandosi di quelle che non la danno se non se dopo l' inverno essendo state poste la primavera o la state antecedente.

CAPO V.

Dell' acqua per gli orti. Dei varj metodi di adacquamento. Cautele per innaffiare. Danni dell' acqua.

Chi vuole avere erbaggi anche nelle più arse stagioni ha necessità d' acqua. Un orto che ne manchi non sarà molto produttivo, quando il suo ortolano non si contenti di certe primizie, le

quali non competevano sempre le spese fatte per ottenerle. Non tutta l'acqua è buona. L'azione di essa nella rinscita degl'erbaggi non so se sia stata considerata di quell'importanza che a me appare. Mi è caduto in mente che la ragione per cui certuni riescono migliori in un dato luogo piuttosto che in un altro debba in gran parte ripetersi dall'acqua con cui si irrigano gli orti. Così da questo sospetto pure potrebbe forse divenire meno oscuro il motivo per cui in alcuni luoghi gli erbaggi letamati collo sterco umano contraggono un nauseosissimo odore, mentre in altri non ne hanno veruno diverso, come pure del perchè questo stesso letame manifesti più decisa la sua azione in un luogo che in un altro. Bisognerebbe per vedere se i miei dubbj, ai quali però non rinunzierò se non venga chiaramente convinto che sono erronei, siano veri, istituire delle analisi e fare delle esperienze giudiziosamente dirette, e lunghe assai. In ogni modo però non sarebbe, cred'io, inutile il fare delle osservazioni cominciando dall'analizzare le varie acque usate comunemente nell'adacquamento, e le terre ortensi su cui si derivano, ed in ultimo la qualità de' letami con cui i varj erbaggi si governano. So che taluno troverà queste cose al disopra dell'intelligenza della maggior parte dei leggitori; ma a me sembrava non doverle passare sotto silenzio, massimamente per rispondere alla questione che si presenta naturalissima, *perchè in un luogo faccian buona riuscita ed in un altro no*

gli stessi erbaggi quando le circostanze di terreno, di località e di coltura sono quasi le medesime.

Non può quasi mai l' ortolano scegliere l' acqua. Pure non sarà male ch' egli conosca quale dopo la pioggia, che è l' unica veramente e buona, abbia da ritenere per migliore, e da adoperare se mai per una fortunata combinazione potesse farlo. L' acqua che cuoce i legumi è la migliore di tutte. Quelle acque che stentano a congelarsi sono da preferirsi a quelle che gelano prestamente. Le acque torbide quando siano cariche di principj grassi sono buone, e lo sono ancora se pregne o di sabbia o di argilla adoperate per medicare il fondo. Così, per esempio, un orto di cui il difetto sia la estrema tenacità, irrigato con acque torbide che seco conducano della minuta sabbia acquisterà un miglioramento notabilissimo e permanente, e potrà se fosse soverchiamente sciolto rendersi consistente con torbide piene di argilla. Anzi consiglio assai questo metodo di governare gli orti. Le acque torbide però non si vogliono mai impiegare all' adacquamento degli orti se non se o per versarle sopra a tutta la superficie dello spazio che vogliasi migliorare quando trattisi di aggiungervi l' una o l' altra terra che manchi. Che veramente se si vogliano abbeverare le piante allora se ne farà uso in maniera da non condurle che sino all' origine della radice o sia rasente la superficie del terreno in modo che non s' alzino mai oltre la superficie; giacchè il van-

taggio dell' innaffiare verrebbe in questo caso distrutto dalle materie terrose che anderebbono a coprire la superficie di alcuna delle parti della pianta. Le acque cariche di selenite, di sali, ed in generale le minerali sono cattive. Possono è vero alcune volte correggersi, cioè se sono troppo fredde col farle scorrere lungamente per terra prima di usarne. Questo metodo è ottimo sebbene assai dispendioso. Altri le purificano facendole passare a traverso strati di ghiaja, lochè potendosi eseguire è buonissima usanza. Potrà finalmente correggersi in molta parte l' acqua facendola scorrere a traverso uno strato di letame o di materie putrefatte di qualunque sorta prima di scaricarle. Alcuni vi uniscono alle acque altre materie letaminose. Si crede comunemente che le acque più grasse siano le migliori per l' irrigazione. L' esperienze però, e gli sperimenti di qualche chimico ormai ci convincono che l' acqua più pura sempre merita soprattutte la preferenza. L' acqua de' laghi limpidi, quella de' fiumi reali, de' canali derivati da fiumi, laghi o torrenti viene in seguito. Quelle delle sorgenti, purchè pure e non fredde estremamente o calde, si adoperano con vantaggio.

Varj sono i modi co' quali s' irrigano fra noi gli orti, che io riduco a tre, cioè 1°. *a rigagnoli* o *a pioggia* che dir potrebbesi per irrorazione; 2°. *feltrando* o come dicono *a pelo*; 3°. *per immersione*. Di ognuno parlerò partitamente.

L'adacquamento *a pioggia* si fa gettando l'ac-

qua dall' alto al basso nella terra come appunto se piovesse. Un tale metodo è in uso per tutto in alcune circostanze, per esempio, per innaffiare le sementi depositate poco prima sul terreno. Neppure pochi sono i luoghi dove è comune per gl' innaffiamenti giornalieri voluti dalle piante. Al Capo secondo si è descritta la Brocca. A tal uopo è adoperata questa la quale è di più sorti e se ne trovano di terra, di rame e di latta inverniciata. Queste ultime oggi sono le più comuni. Può vedersene la figura nella Tav. 5 al num. 49. Non è però andata in disuso quella di terra la quale è fatta a pera. Le *brocche* sono di due sorti; alcune hanno il becco col coperchio bucherato *a* come questa, ed altre hanno il solo becco aperto donde l'acqua cola come da un rigagnolo. Le prime sono d'ordinario da preferire perchè appunto emula la pioggerella più minuta. Ma questo strumento, abbenchè quello che al certo meglio di qualunque altro imita appunto il modo con cui l' acqua cade dal cielo, non è però unito a quella prontezza che si esige, ed è perciò che gli ortolani si servono d'altri mezzi per ottenere lo stesso intento. Chi adopera la cazza, chi la pala od il palotto estraendo dal canale, dalla peschiera, dal fosso, o da qualunque altro serbatojo l' acqua, e poi gettandola in alto quanto più possono con forza, cosicchè ricada appunto come se fosse una pioggia.

La *cazza* viene espressa nella Figura *b*, Tav. I. Essa suol essere di rame. La *pala* è disegnata pure nella Figura 8 della Tavola medesima. Il

palotto poi altro non è se non una pala di cui le dimensioni sono minori assai della pala. Il manico soprattutto è cortissimo. La Fig. 11 rappresenta un mesciroba o, dirò meglio, un cucchiajo di legno bucherato e grande. Gli ortolani di Viadana, di Gualtieri e di altri luoghi lo adoperano in vece di brocca. La *padella* usata dai Toscani vedasi alla Fig. 22 della Tavola stessa. La *carriola* col *bigoncio* che si fa girare per l'orto e da cui si attigne acqua, è figurata nella tavola III al numero 41. Esso è bilicato mediante due perni di ferro che gli sono attaccati, e che incastrandosi in due paralellepipedi come in P, per tal modo può piegarsi ed agevolare l'estrazione dell'acqua, quando comincia a scarseggiare. Poco conosciamo le trombe di cuojo. A Macerata in vece di cazza di metallo o di pale usano una mezza zucca infilata ad una lunga pertica.

Negli orti di gran parte dei paesi posti lungo il Po si escavano dei pozzi più larghi che si può. La spesa della escavazione è benissimo compensata. Si calcola che ogni tornatura italiana possa abbisognare di uno di essi pozzi. Un mazzacavallo estrae l'acqua. Questa viene dapprima versata in un fosso vicino al pozzo, indi nel bigoncio. Talora questo la riceve subito e poi la brocca. Vi è pure chi in vece della brocca servesi del cucchiajo di cui si è detto al Capo II. Altrove intorno ad ogni due ajuole hanno un fosso, che riempiono d'acqua ed a mano col palotto le vanno irrorando. Questo modo di adacquare è sicu-

ramente il migliore, mentre imita più da vicino la pioggia. Ma converrebbe farlo con molta più diligenza di quello che si fa. Che se aggiungasi che stanca assai non sarà difficile il comprendere perchè non si adoperi o se non da chi non può farne a meno nella scarsezza d' acque nella quale si trova, ovvero da chi vuol avere una diligenza particolare. Non s' immagini però che questa maniera richieda una industria particolare. Tutto si limita a gettare l' acqua il più che si possa alta e lontana. Nella Toscana pure se ne fa uso, ed in generale ovunque bisogna economizzare l' adacquamento per mancanza di acque. Ciò, come vedremo, giova ancora alla bontà degli erbaggi. Taluno supplisce alla mancanza d' acqua di canale formando delle cisterne. Quest' acqua è certamente buona, quando il serbatojo sia fatto e custodito a dovere, e soprattutto quando l' acqua vi rimane conservata e limpida. In generale si trascura però di formare analoghi serbatoj.

L' irrigare *filtrando* o come dicono volgarmente *a pelo* è molto usato nel Bolognese. Preferisco questo metodo a tutti gli altri quando siavi una sufficiente quantità d' acqua, e qui lo descriverò minutamente perchè sembrami meritare di essere conosciuto.

Gli orti bolognesi sono divisi al solito in altrettanti magolati cui dicono *vanize*, della larghezza di quattro o al più cinque piedi, ai quali però non mai pervengono, cosicchè non oltrepassano i 18 palmi. La lunghezza è indeterminata. Pure esaminando i varj orti e trattenen-

domi su quelli che hanno fama di avere i migliori ortolani ho trovato che non le fanno mai soverchiamente lunghe. Ciò è anzi necessario per potere livellare meglio la terra onde condurvi l' acqua in maniera che se ne perda la minore possibile quantità a fine di cavarne il massimo profitto, giacchè in questo paese ve ne è molta penuria. Quando vogliono formare le *vanize* cominciano, dopo di avere tirato il filo col mulinello o senza, ad aprire colla vanga un solco.

Ognuno di questi orti ha una sorta d' utensile di cui non ho trovato nome, ma che io chiamerò *mazzeranga ortense* cui dicono *Buttla*. La Fig. 50 della Tav. V l' esprime esattamente. Il manico è lungo circa due piedi bolognesi, o, 7,6,0 del metro. La pala *a* in *b* è circa un piede ed ha di grossezza once una e mezzo, o dita del metro 4 e mezzo. Con questa battono quanto più possono contro una sponda dei solchi, la quale talvolta bagnano onde meglio si unisca. La parte opposta della *vaniza* o magolato non è punto battuta. Quella intanto rimane circa quattro dita più elevata del livello colle vanize ed in tal maniera presenta una specie di arginello all'acqua che entrando pel solco si arrampicherà sulla porca o vaniza vicina che è più bassa della parte battuta, ma non sormonterà su questa. Battuta perfettamente ciascuna vaniza da un lato solo allora, vi stendono sopra il letame e poi glielo vangano dentro con diligenza; indi eguagliano la terra ma colle viste che si rileveranno da quanto vado ora

ad esporre. Ogni quadrato dell'orto è formato in maniera che vi si possa introdurre un fosso irrigatorio (Ved. Fig. 51). Tutte le *vanize* sono disposte lungo il medesimo fosso FFF. La più vicina di esse alla bocca donde esce l'acqua in M 1 rimane sempre più elevata, e le altre si vanno gradatamente abbassando da M 5 in M 6. Nel tempo stesso però ciascheduna pende ancora verso il canaletto C che riceve le acque che restano all'irrigazione. È facile a descriversi e ad intendersi questa disposizione; ma vi si richiede un ortolano pratico a farla bene, ed è per confessione di molti ortolani una delle faccende più delicate. Ciascuna è divisa dall'altra col mezzo di un solco largo quasi mezzo piede, ed ha una piccola elevazione in un lato per cui l'acqua montando sovra essa non può mai cadere nel solco opposto a quello pel quale essa viene introdotta. Questa elevazione è di tre dita presa dal piano dell'ajuola o vaniza.

Sia ora da innaffiare lo spazio compreso fra M 1 ed M 6 ripartito in tante parti, che diremo indifferentemente porche, magolati, o vanize. Sono esse divise dai solchi 5 5 5 5 5 larghi all'incirca 20 centimetri, cioè un buon mezzo piede, ed egualmente profondi. La profondità per altro va misurata dal livello della superficie delle porche, e non già dal principio del piccolo arginello che ha ognuna di esse in *a a a a a*. Preme all'ortolano di adacquare prima di tutti lo spazio M 5, e nulla cura, anzi per ora gli giova non annaffiare M 6.

Prima di cominciare l'innaffiamento egli pone in principio dei solchi corrispondenti alle sei parti del suo terreno un ostacolo che impedisce all'acqua di penetrare in essi. L'ortolano bolognese lo chiama *stuffione*. Quando mette l'acqua nel fosso FFF volendo, come si è detto, adacquare lo spazio M 5 pone in H un impedimento onde l'acqua non passi oltre. Quest'ostacolo è ora di cenci, ora di erbe verdi e paglie bagnate, e legato a traverso da un vinco onde poterlo rimuovere. Apre poi il solco S 4 ritirando lo *stuffione* suddetto. Ma non lo toglie tutto ad un tratto, ma bel bello e di mano in mano che l'acqua alzandosi a traverso la *vaniza* si mostra a foggia di leggiero e sottilissimo velo sulla superficie di essa allontana l'ostacolo. Il meccanismo con cui si procede, e l'azione dell'ortolano è espressa chiaramente in O. Giunta l'acqua in N subito si avanza l'ostacolo ch'era in H sino all'origine del solco corrispondente alla porzione che si vuole irrigare; così, per esempio, volendo adacquare soltanto M 2 spingasi sino in A; mentre intanto l'acqua arrivata in N cade nel canaletto dello scolo C.

In questa maniera l'acqua rade soltanto il ceppo delle radici e per conseguenza non giunge che là dove cominciano le foglie. Queste non sono bagnate che in un sito sul quale non penetra direttamente il raggio solare. Sono così gli erbaggi liberi da que' mali che ad essi ne viene quando da asciuttissimi che erano e percossi dal sole tre-

vansi nuotare in tutto od in parte in mezzo all' acque. Anzi con questo metodo si può, quando vogliasi, irrigare le sementi già poste sotterra senza timore che siano smosse o soverchiamente sepolte. Diventa però assolutamente necessario di ben lavorare la terra e di formare a dovere gli arginelli delle *vanize* o magolati.

Il terzo metodo per *immersione* o sia a *rigagnoli* è generalmente tanto conosciuto che non occorre che io mi vi fermi sopra. Solamente dirò che questa maniera non è certamente la più atta ad ottenere i più saporiti ortaggi. Siccome è verissimo che le piante sono tanto più sapide quanto più parcamente si trovano nel caso di essere adacquate, e che, al contrario, crescono moltissimo in volume, così se ne può dedurre che la copia delle acque nuoce alla squisitezza degli erbaggi.

Dove l' acqua è profonda e non può aversi che dai pozzi adoperano macchine a bella posta onde irrigare per estrarla. Trovo che in alcuni luoghi del Napoletano, da quanto dice uno scrittore di colà, si adopera una macchina consistente in un cilindro di legno messo in moto da un cavallo, intorno al qual cilindro stanno avvolte per mezzo di funi di sparto molte secchie. Queste ricevendo l' acqua l' alzano fino a 30 palmi, indi la versano o in un opportuno serbatojo, od entro un canale. Analoga a questa macchina è quella che i Toscani adoperano col nome di Bindolo, e che viene rappresentata nella Tav. VI, Fig. 1. CC. Ruota a rocchetto che si fa girare per mezzo di

un cavallo o altro animale attaccato al timone G. Questa ruota è superiormente imperniata nel travicello H H da cui pende un pezzo di legno che si strascina sul piano superiore C, cosicchè la detta ruota girando in verso contrario resta trattenuta dal detto legno che forza contro le armature in croce della ruota stessa. Il diametro di questa ruota è di un piede e mezzo. B Ruota a corona che gira in virtù del rocchetto CC. Il suo diametro è di due piedi di buona misura. Questa fa girare l' asse o pernio D lungo circa 17 piedi, che all' altra estremità porta la grande ruota A A formata di due cerchj piani A ed A uniti alla distanza di due piedi da 14 o 16 colonnette N N, fasciati ed intralciati con iscope e frasche. Questa ruota sopporta le due funi colle cassette F F che arrivano ad immergersi nell' acqua del pozzo L, e perciò la quantità loro è proporzionata all' acqua. Girando la ruota le cassette FF da una parte vengono in su piene d' acqua, e giunte alla sommità A A versano a traverso della ruota e fra le frasche l' acqua che si riunisce nella sottoposta cassetta E, e da questa passa nel Trogolo K, e quindi nell' altro Trogolo più basso e più grande M dal quale per un foro Q vicino a terra si estrae a volontà per farla girare dove si desidera in canaletti scavati nel terreno. Le cassette vuotate tornandosi ad immergere nell' acqua si riempiono e segue il giuoco finchè si vuole. Il pernio D delle due ruote A e B posa sopra i travicelli H ed I, paralelli fra di loro, e che si appoggiano

a quattro pilastri, sopra dei quali poi si addossa la tettoja per coprire il Bindolo dall' intemperie della stagione. Le cassette di legno F F sono alte un piede, lunghe sette linee, e lunghe in proporzione della ruota, legate alla distanza di mezzo piede l' una dall' altra. La legatura delle due funi *b b*, Fig. 2, si fa ai due manichi *a a* nella tacca *b* e nell' altra tacca C con due pezzetti di corda. I due manichi *a a* sono confitti alle parti laterali delle cassette, non nel mezzo, ma nel quarto della loro larghezza. Questa macchina viene chiamata comunemente *ruota a cassette*.

Ora parlerò delle cautele che si rendono necessarie ad irrigare col massimo profitto, fra le quali ho già accennata l' economia. Pure non vi è quasi alcun ortolano che volesse averne ogni giorno. Taluno di quelli che hanno acque di canali irrigatorj oppongono alle mie invettive, contro il continuo e largo adacquamento, che in Toscana ed anche in altri luoghi ogni giorno adacquano. Sia ciò pur vero. Ma devesi riflettere alla quantità dell' acqua che è pochissima, ed alla natura di quegli orti. A buon conto è certo che colà si richieggono tre irrigazioni e forse quattro o più per eguagliarne una delle nostre colle acque che non bagnano ma innondano. Replico che tali copiose irrigazioni umettando estremamente il terreno possono fare, come realmente lo fanno, gran male ancora al fondo, che resta da esse talmente dilavato, che occorre una maggior copia di leta-

me. Anzi strascinandosi dalle acque la terra calcare più minuta si rende ancora necessario il concime meccanico, mentre a lungo andare la terra diventa ancor più cretosa. Gli orti che si adacquano molto sono pure quelli nei quali le lumache, i lombrici, i millepiedi e simili si trovano con maggiore frequenza. Se per caso all' adacquamento fatto con tanta profusione succedano abbondanti piogge la terra ne soffre, e facilissimamente gli ortaggi annebbiano.

L' adacquare colla brocca è operazione facilissima. Pure anch' essa richiede delle avvertenze. Suppongo già che non si adoperi se non se col pomo traforato. Ma non è, quale può credersi, indifferente la maniera di usare di essa. Bisogna non restare mai fermo colla mano, ma sempre volgere da destra a sinistra la brocca, cosicchè la pioggia cada a picciolissimi ma eguali intervalli. Non mai si tenga la mano ferma., perchè allora tutta l' acqua rovesciandosi ad un tratto, le semenze si seppellirebbono. Così pure è da osservarsi bene che i fori del pomo non siano soverchiamente grandi trattandosi d' irrorare piccoli semi. In generale ho provato per esperienza che i grandi buchi non operano mai bene. Parmi che taluno giunto a leggere questo tratto taccerà di ridicole, o almeno d' inutili queste mie avvertenze troppo minute, ed addurrà per motivo del suo disprezzo l' uso degli ortolani, che hanno tutt' altro in testa che queste scrupolosità. Io risponderò che non tutti credono inutili queste precauzioni che ado-

perano intorno a quegli erbaggi che più stimano o di cui la germinazione trovasi essere più difficile. Ma dirò che supposto ancora che per tutto si operi diversamente, che ciò non sia nemmeno usato nei casi più rilevanti della maggior parte, e che ciò non ostante le piante nascano, siccome io ho preso l' impegno d' insegnare all' ortolano i primi rudimenti della sua arte, così non posso tacergli una delle cose le più importanti; e che più conferiscono al felice germogliamento de' suoi ortaggi. Dirò che qualche volta gli ortolani si lamentano che non si sviluppano le loro semenze in occasione di grandi siccità ad onta di averle eglino adacquate. Ciò appunto deriva per la mala costumanza che hanno nell' irrigare, per cui pestano ed uniscono il terreno anzi che giovargli. Così non è da tacersi che dove s' usa l' irrigazione *a pioggia* molte volte avviene che non gettandosi l' acqua ad una conveniente distanza questa cada con troppa forza atteso il maggior volume delle sue parti nelle pianticelle e talora le comprima. Siccome io sono persuaso che fra le operazioni dell' ortolano una di quelle per le quali si hanno minori avvertenze sia quella dell' adacquare, persuaso com' è che basti che vi sia dell' acqua, così non voglio ommettere nulla di tutto ciò che può convenire il ricordare ancorchè dovessi ripeterò le stesse cose. Trattandosi d' irrigare colla brocca piante che si sono trapiantate, allora ci serviremo di quelle che hanno il cannello senza il pomo; ma si avrà l' avvertenza di abbassare il me-

desimo sin quasi presso terra onde l' acqua vada senza comprimere la terra intorno alle radici della pianta adagio adagio. Chi tenesse alta dal suolo la brocca formerebbe una buca intorno alla pianta, e poi comprimerebbe la terra. Bisogna inoltre anche in questo caso non istare mai fermo colla mano, ma circolarmente bel bello far girare il cannello onde l' acqua per tutto s' insinui gradatamente. Potrà poi un buon ortolano coprire di fiorume o di paglie o muschi que' semi minuti che temesse scoprire nel bagnarli.

Nel secondo metodo della irrigazione a *pelo* bisogna principalmente che la disposizione del terreno sia ben fatta. Quando la stagione è stata lungo tempo arida e non si potè irrigare, allora se il fondo sia un tantino tenace, trovasi crepato e non riesce tanto bene, mentre da prima l' acqua trapela ancora dall' arginello che deve trattenerla. In questo caso prima di introdurre l' acqua bisognerebbe colla piccola zappetta rompere e lavorare il terreno, e condurre ancora un poco d' acqua per ciascun solco onde rifare i piccoli arginetti. La pazienza è assolutamente necessaria per questa sorta d' irrigazione, specialmente qualora si tratti di piante giovinette ovvero di semi che abbisognano di acqua per isvilupparsi. Non si deve smuovere la piccola chiusa o *stuffione* che si tiene nel solco paralello alla porca o magolato, o *vaniza* che si sta irrigando se non se adagio adagio. L' acqua non deve mai apparire al di sopra della superficie del terreno. Anzi le piccolissime

glebe che veggonsi su d' essa sparse qua e là non dovranno in occasione di adacquamento trovarsi mai bagnate. Altrimenti non faremo che rendere inutile il beneficio di questa sorte d' irrigare che trovo assolutamente la migliore.

L' adacquare a rigagnoli forse diventa necessario in quegli orti che sono di una estrema scioltezza, nei quali non potrebbono convenientemente farsi le *vanize* appunto per tale proprietà. Tali sono quei di pura sabbia resi produttivi dalla copia grande di letami che vi è stata incorporata. Almeno però diventano necessarie tutte quelle avvertenze di cui si è pur fatta menzione, sopra le quali tendono a far in modo sì che venga bensì dissetata la pianta ma non nuoti nell' acque lungamente. In qualche paese ove così s' irriga e dove le porche per qualche ora sembrano isolette nuotanti fra canaletti di acque che per ogni verso le cingono, sentii, e sento mentre scrivo, queste parole a muovere querela intorno alla penuria dell' acque negli anni asciutti. Ma se si osservasse come siano tenute le bocche di irrigazione ed il consumo che se ne fa introducendola negli orti senza la menoma vista di economia, si vedrebbe esservi dell'acqua per irrigare forse una metà degli orti di più di quelli trovinsi nel circondario di quel paese. Posso pure assicurare che colà appunto ove tanto si largheggia nell' irrigazione, gli erbaggi sono certo meno delicati. Eppure vi è la pazzia di credere che gli orti quanta più acqua hanno tanto migliori erbaggi somministrino. Con-

chiudiamo che il migliore adacquamento, qualunque sia il metodo che vogliasi tenere, sarà quello che riunirà insieme il doppio vantaggio di penetrare a poco a poco, ma egualmente, le radici delle piante, impiegandovi la minor possibile quantità d' acqua.

Pochi sono quegli ortolani i quali non sappiano che l' acqua fredda, in estate particolarmente, nuoce assai alle piante. Ma ad onta di questa cognizione non molti sono che cerchino di rimediare a questo inconveniente. Io non suggerirò qui il termometro per concludere, dovere assicurarsi che l' acqua di irrigazione sia alla temperatura medesima dell' atmosfera. È però certissimo non esservi cosa più nocevole alla salute delle piante particolarmente nella prima età quanto la negligenza su questo articolo. Chi servesi dell' acqua dei pozzi dovrebbe avere i suoi serbatoj nei quali riscaldare l' acqua, e non versarla, come pure si fa appena estratta, sugli ortaggi. Più essenziale ancora è questa diligenza per quelli che adacquano con acque che si vanno a dirittura pigliando da una sorgente, mentre queste sogliono per lo più essere in estate molto, ma molto più fredde della temperatura dell' atmosfera. Chi ha la combinazione di avere grandi serbatoj di acque cadute dal cielo ha il miglior mezzo d' irrigare, quando però ancora questi serbatoj siano tali da potere avere l' acqua ad una temperatura buona. Un amico al quale andava inculcando la necessità di non servirsi dell' acqua piuttosto calda, mi disse che per

riscaldarla aveva costume di tenerla per poche ore entro un serbatojo nel quale gettava entro della colombina o pollina di quando in quando. Sebbene io abbia detto sopra che la migliore delle acque è la più pura, ciò non ostante un tal metodo non è da disprezzarsi. Anzi quelli che mai avessero sorgenti di cui non potessero far uso appunto per la somma crudezza, come dicono, delle acque, giudiziosamente potrebbero correggerle facendole soggiornare alcun poco in serbatoj nei quali precedentemente si fosse stesa, ma in discreta copia, una qualche sostanza letaminosa. Non è però necessaria come si crede che sia in una dose grande. Così, quando si dice ad alcuni che per correggere la crudezza dell' acqua o per renderla pura basta farla scorrere a traverso uno strato di ghiaja o di terra, non s'intende che sia necessario che questo corso sia di lungo intervallo. Ma su questo punto non voglio dilungarmi, e mi contenterò di aggiungere che le acque impure passando lentamente a traverso della minutissima ghiaja diventano limpide, o certo infinitamente meno torbide, e che quelle che sono cariche di sali, a meno che non lo siano eccessivamente, diventano buone per gli ortaggi se si facciano passare a traverso degli strati di letame, o se vengano obbligate a riposare per qualche tempo entro cavi o serbatoj pieni di sostanze atte a scomporre o rendere in qualunque modo minore l' azione dei sali.

Che vi siano delle piante ortensi che domandino maggiore o minore quantità d' acqua è cosa

che nessuno ignora. Eppure l'ortolano, massimamente dove le acque sono distribuite ad ore o giorni, adacqua indistintamente nel tempo stesso tutte le piante. E così mi risponderebbe se io lo rampognassi: *Ho i miei ortaggi da vendere più presto. Oh se volessi stare coi vostri precetti non avrei che piccoli certi erbaggi che ho grossi, e già in piazza v'è chi ha gli ortaggi più grandi e li vende meglio.* Ha ragione l'ortolano. Ma non si lamenti poi veruno se non sono buoni. A me per altro piacerebbe che anche dove v'è comodo d'irrigare con acque di canali o derivate da fiumi vi fossero dei pozzi per supplire a certe mancanze eventuali, e per potere adacquare convenientemente alcuni ortaggi. A questo mio consiglio che ho dato a più d'uno posto in analoghe circostanze si oppone la spesa della formazione loro. Così col pretesto della economia, che facilmente trova adito presso i padroni, viene a provedersi alla pigrizia degli ortolani, i quali quando abbiano il comodo d'irrigare a rigagnoli risparmiano assai di fatica. Io anderò accennando adesso le particolarità più necessarie da sapersi e da osservarsi concernenti le irrigazioni nelle varie stagioni dell'anno e delle ore più propizie alle medesime.

Non so se mai siavi bisogno di innaffiare in inverno, almeno nella valle Lombarda, mentre ad onta delle siccità che per qualche caso straordinario regnano v'è sempre in terra bastante dose di umidità per conservare vegete le piante. Bensì potrebbe esservi nei paesi meridionali al di là

degli Appennini ovvero situati lungo il mare o, a dir breve, ne' luoghi in cui non mai gela ed ancora la temperatura dell' atmosfera si mantenga elevata anche in inverno ai dieci gradi. L' ora di innaffiare più propizia è quella del mezzogiorno.

La primavera che particolarmente in alcuni anni corre asciuttissima domanda irrigazioni. Queste però, toltone quelle che si fanno per favorire le seminagioni, non debbono anticiparsi mai, ma anzi tardare il più che si può a farle, senza però che la dilazione possa mai nuocere alla sanità della pianta. Riguardo alla quantità dell' acqua, ritenuto sempre quanto si è detto in generale, bisogna aver di vista inoltre la natura del terreno. Quegli orti che di loro natura sono freddi o tenaci si adacqueranno in ogni caso più tardi e sempre con parsimonia. Si potrà innaffiare prima ed abbondare nell' adacquamento negli orti per natura sciolti o sabbiosi. Abbiasi pure riflessione alla esposizione. Un orto posto al nord, ed aperto s' irrigherà più tardi e più parcamente che se volto sia al mezzodì ovvero cinto di muraglie. Siccome poi in primavera le notti oltre all' esser lunghe v' è pure continuamente il pericolo di improvvise brine, così non si adacquerà mai che un' ora o due dopo il levar del sole. Parlo particolarmente a quelli che possono a loro senno disporre delle acque. Quanto agli adacquamenti di primavera convenir devesi della giustezza di quel precetto che stabilisce, non dovere eglino essere troppo moltiplicati perchè essi distendono i

vasi delle piante, e procurano loro così un rigoglio che non possono poscia conservare in tempo dell' estate, e che perciò l' unico scopo nell' innaffiare in questa stagione esser deve quello di rinfrescare ed umettare soltanto la superficie del terreno.

In estate bisogna annaffiare più abbondantemente. I terreni tenaci soggetti a crepare bisogna irrigarli a larga mano ma non molto frequentemente. Al contrario, spesso, ma con minore abbondanza, si adacqueranno gli orti sabbiosi ma però verso sera. Chi è costretto a farlo fra giorno merita che la sorte lo ajuti. Chi lo fa per elezione rovina per lo più i suoi ortaggi. Se n' è detta replicatamente la ragione. In generale non si adacqueranno nemmeno in questa stagione le piante se non se quando l' avvizzire od il piegarsi delle foglie non lo domandi. Replicherò le mille volte: Alle piante nuoce più l' abbondanza che la carestia dell' acqua. Questa è la risposta che sono solito dare a quelli i quali mi vanno chiedendo ogni quanto tempo devesi adacquare l' orto. La natura del terreno, e l' aspetto delle piante ci avvisano meglio di quello che si crede; bisogna poi saper conoscere il vero momento. A me è avvenuto spesso di provare la verità di chi opina che si faccia non di raro getto d' acque. Gli orti sciolti o, dirò meglio, que' pezzi di orto nei quali il fondo è leggiero, presentano più spesso gli erbaggi languenti, scoloriti, ed inclinati. Questi dunque s' irrighino più spesso. Guardiamoci quan-

to più si può dall' adacquare in estate nelle ore bruciate. Tale irrigazione è nociva quanto mai. Pure se avvenga che, massime quelli che debbono per irrigare servirsi dell' acqua di canali o simili, siano costretti a farlo in pieno meriggio allora economizzino le acque in modo che non mai le piante nuotino in esse, ma sempre stiano o rasente il ceppo della radice o certamente poco più in su. Per tal maniera sarà molto minore il danno. Chi può in estate adacquare in giornata nuvolosa ha il massimo beneficio da sì fatta circostanza.

Nell' autunno accade che la stagione corre asciutta, e v' è bisogno di innaffiare, massimamente per ingrossare certi prodotti, per agevolare la nascita di alcune sementi. S' irrigherà dopo il levare del sole, e si cesserà due o tre ore al più dopo che il sole è comparso sul nostro orizzonte.

Ecco alcune avvertenze trovate usarsi in qualche luogo vicino a Po, relative a questo oggetto.
» In estate non cominciano le irrigazioni che al
» tramontar del sole e si continua la notte, ed
» hanno la previdenza di lasciare che la terra se
» ne imbeva bene a sazietà, mentre la scarsezza
» dell' acqua col sole produce la nebbia, e si ri-
» scalda il terreno in maniera che le piante sof-
» frono e le sementi si perdono. In primavera ed
» in autunno allorchè vi sono giornate fredde
» usano di far passare l' acqua per del letame.
» Generalmente l' irrigazione comincia per aprile,

» e cessa per settembre. Nell' inverno non si per-
» mette mai l' irrigazione, e se il caso portasse che
» un asciutto straordinario od una stagione tem-
» perata richiedessero qualche rinfresco agli er-
» baggi che si consumano nell' inverno, si usa
» farla a mano con la brocca, e con acqua che
» vi sia stemperata della colombina o della cloa-
» ca e solamente per inumidire la crosta superfi-
» ciale del terreno. » Così il sign. Ingegnere *Bolognini* nella sua Memoria *sulla coltivazione degli orti nel dipartimento del Crostolo*.

In varj luoghi ove irrigavasi a pioggia si è cominciato ad introdurre l' uso delle ruote, colle quali alzando l' acqua vanno a condurla entro i solchi e ne adacquano le piante. In alcuni orti entro Milano le ruote ordinarie, che tutt' al più costano ognuna mille lire milanesi od Ital. 767. 51. 9., versano nello spazio di un giorno tant' acqua quanto basta ad innaffiare sei o sette pertiche di quella misura, cioè quasi una mezza tornatura italiana. » Gli ortolani milanesi tengono per massima costante che l' acqua deve passare da un luogo all' altro alla scappata, poichè il trattenerla a lungo nuocerebbe alle piante, e particolarmente l' indivia diverrebbe *cieca*. Per la quantità si ritiene comunemente che tre o quattro ore al più bastino ad adacquare dodici pertiche. Tutti quelli poi che irrigano con canali, passata la metà di settembre, non adacquano più sino alla metà di marzo dell' anno vegnente. » Da queste poche cose estratte da' miei Annali di Agricoltura si potrà compren-

dere che le buone pratiche d'irrigazione da me incalcate sono desunte dalle nostre istesse che sono comuni fra gli ortolani .

Bensì mi credo in dovere prima di terminare questo Capo di sciogliere un' obbiezione che da taluno si potrebbe farmi intorno alla diversità di parere che alcuni scrittori manifestano relativamente alla dose con cui prescrivono doversi irrigare . Taluno dice d' innaffiare copiosamente quella pianta che un altro all' opposto vuole si adacqui con molta parsimonia . Come va ? La risoluzione è facilissima quasi sempre . Basta osservare di quale specie di terreno intese parlare l' uno e l' altro autore . Un sedano in un terreno naturalmente argilloso vuole essere adacquato un po' meno di un sedano posto in fondo asciutto . Ama l' acqua . Di questa ne ha più a lungo nel terreno argilloso , dunque può all' atto dell' innaffiare darsegliene in minore quantità perchè appunto l' argilla la ritiene più stretta . Al contrario in un fondo sciolto. In esso la quantità debb' essere maggiore a fine di supplire alla minore lentezza colla quale abbonda il fondo che nell' altra supposizione è di maggiore durata .

La vicinanza dei canali per le irrigazioni agli orti talora domanda dagli ortolani cure particolari . Debbono essere ben riparati gli argini , e dovrà pure di quando in quando bene esaminarli , onde le talpe od altri quadrupedi simili non li forino scavando in essi qualche *galleria*, mentre ciò solo basterebbe ad innondare l'orto in occasione di

un po' di piena. Ma avviene pure che le acque facciano delle corrosioni agli argini. Un abile ortolano saprà mettervi riparo facendo delle palafitte, o almeno, come dicono, *delle palaje* con palanche e vimini intrecciati insieme a fine impedire maggiore guasto e trattenere l'impeto dell'acqua. In questo caso avvertirà di non mettere la sua palafitta in modo che tutta contro essa si rovesci la forza delle acque, ma che a poco a poco vi si scarichino addosso. Non aggiungo di più, perchè non è mia intenzione di trattare un argomento che è di una somma vastità, e superiore di gran lunga alle cognizioni di un ortolano.

CAPO VI.

Della varia successione degli erbaggi ed avvertenze per unirli insieme in uno stesso spazio.

Quantunque gli ortolani, massimamente quei che coltivando angusti spazj sono ricchi di letami, non osservino la rotazione dei prodotti ortensi secondo che prescrivevano gli antichi, come abbiamo veduto nel Cap. III, pure non è per molti ancora ben deciso se questo sia assolutamente il miglior modo di coltivare un orto. Veramente, prescindendo dal lucro il quale è l'oggetto principale delle cure di chi lavora, il quale vuol sempre cavare dal suo terreno frutto quanto più può, non sembra molto verisimile che erbaggi piantati sempre sullo stesso suolo siano per essere costan-

temente i migliori possibili. Ma siccome per dimostrare questa mia proposizione mi converrebbe entrare in teorie alquanto al di sopra delle cognizioni che possedono quelli pe' quali ebbi in animo di scrivere, così non imprenderò a parlare più oltre di questo. Soltanto dirò che in alcuni luoghi pensano che essendo quel terreno soverchiamente leggiero assolutamente non può riuscire se non se svantaggioso il rimettervi più volte lo stesso prodotto. Si è però osservato che i ramolacci, la cicoria, e le bietole seminate per tre o quattro anni sempre nel medesimo luogo non iscapitano punto. Ma tutti gli altri ortaggi i migliori ortolani li sogliono cambiare. In questo cambiamento non v' è però una regola per cui decisamente l' uno si sostituisca all' antecedente piuttosto che un altro. Alcuni ortolani poi, al contrario, sogliono in qualche paese avere per massima di far sempre *orto nuovo*, cioè di mutar sempre qualunque sorta di erbaggio. Quelli poi che hanno vastissimi orti, e ciò si fa nel Bolognese, ne pongono ogni anno regolarmente una porzione a canapajo, e ad esso fanno succedere il frumento; mietuto questo ci pongono cavoli, quali avvi chi ingrassa alla trapiantagione e chi no. Questo metodo però è di pochi. Notisi che in questo caso si tratta di coltivazione di orti che alcuni chiamano campestri, vale a dire che non sono stabili, ed unicamente consecrati agli erbaggi, e non è di questi che io intendo di trattare. Negli orti con fondo piuttosto tenace conviene cambiare spesso prodotti.

Pure vi è in qualche orto una rotazione di prodotti che io qui riferirò colle parole istesse del commentatore di *Mitterpacher*, prima edizione milanese. » Il bravo ortolano, dice egli, sa ricavare dall'orto suo ben cinque frutti, mentre l'agricoltore a malo stento ricava due novelli dalla campagna. Eccolo inteso a questo quintuplice ricavo: dal marzo a tutto maggio raccoglie da un' identica pertica di terra le lattughe coi ravanelli, seminati entrambi in suolo colturato: in luglio coglie il sellero posto ne' solchi intermedj in aprile, calzato in giugno ed imbiancato dopo un mese. Ricolturata poi la terra, e seminata a spinaci, serbasi a mietere il quinto frutto nella vernata. Ma il ricavo de' cinque frutti nella ruota di un anno, qual'è la finora supposta, non sempre per l'ortolano il più fruttuoso riesce. In vista di ciò ha egli ritrovata una ruota di quasi due anni, che sebbene più lunga rendegli maggior lucro; ed è quella che feconda di quattro frutti e gli destina al vantaggioso prodotto delle verze. Ecco con quale finezza regola egli questa ruota bienne. In gennajo semina in disparte le verze da ripiantare in maggio in terra colturata e da godersi in agosto. Tosto dopo il raccolto delle verze in terra vangata semina spinaci da godersi in fine al marzo; successivamente semina in terra pur vangata le bagiane da godersi in giugno. Finalmente coltura dopo il lor raccolto la terra, ripianta le verze tardive godibili per tutto il verno, e così coglie quattro frutti lucrosi. » Notisi però che questa rotazione è quella degli orti

milanesi; ma un Bolognese non vi troverebbe il suo conto. Egli ha d' uopo di seminare ogni anno buona porzione del suo terreno con cardi, o sedani, o cicorie che insieme colle lattughe formano il prodotto più lucroso. Nulla può stabilirsi su questo articolo di preciso. Il gusto dei compratori determina la scelta degli erbaggi. Scrivo in Reggio. Appena appena trovo qualche ortolano che coltivi cardi. Quelli che ne hanno sono astretti a darli ad un prezzo ordinarissimo perchè generalmente si rifiutano. Altrove le lattughe rosse sono assai riputate. In Bologna mi si assicura che non le vogliono. Potrei fare una lunga enumerazione, e far vedere che è inutile il volere stabilire una norma per far succedere i prodotti, l' uno dopo l' altro.

Qualunque però sia la qualità degli erbaggi che si preferiscano da coltivare in un paese, è però certo che vi è una regola dalla quale assolutamente non può deviarsi. È riconosciuto verissimo che i vegetabili non tutti egualmente vogliono stare sopra uno stesso terreno, cosicchè esistono delle specie che unite ad altre diverse crescono prosperamente l' una accanto all' altra, mentre parecchie, al contrario, non vogliono altre in compagnia. Questa è quella che chiamasi *Regola di Società*. Sia che alcune piante rubandosi l' alimento quelle che per natura sono più deboli debbano dimagrire e ridursi al nulla o sia che traspirando alcune un umore dannoso alle vicine queste se ne risentano, o finalmente avvenga che poste insieme due piante di forza vegetativa di-

segnale la più rigogliosa impedisca all'altra il giungere alla sua perfezione, egli è chiaro che non avevano torto gli antichi quando per adattarsi, cred'io, alla comune intelligenza ci dicevano, che le piante hanno le loro simpatìe ed antipatìe. Quindi è essenziale per un ortolano il conoscere esattamente quali di queste piante siano di natura da trovarsi unite, in qual periodo della loro vita, e come meglio convenga. Perciò non debbo ommettere di accennare alcune avvertenze su questo punto. Vi sono piante che riescono meglio quando sono affatto isolate. S'intende però che l'ortolano voglia il più che può economizzare il suo terreno. S'egli ha un orto grande potrà in qualunque tempo unire insieme i pomidoro alle fragole, ma dovrà separarle per mezzo di opportuni viali o strisce di terreno vuoto. Così alcune piante si danno dagli autori per solitarie assolute che realmente potrebbono e possono talvolta unirsi, ma colla indicata avvertenza. Qualche ortolano, per esempio, benchè sappia che i finocchj vogliono esser soli pure ne semina con piccola porzione di lattuga. Questa è molto più pronta a nascere del finocchio ed a crescere. Destinandola egli a cogliersi giovinetta assai, non si smarrisce punto, sapendo che non possono stare unite queste piante. Così abbenchè i peperoni siano fra gli ortaggi solitarj assoluti ne cinge il contorno delle porche e vi lascia le lattughe. L'industria e la previdenza del coltivatore si manifesta col porre i prodotti in modo che l'uno possa esser colto,

quando l'altro ha bisogno di alimento o di occupare il luogo dell'altro, cosicchè forse non v'è prodotto che possa assolutamente dirsi solitario. Il mio ortolano pianta il primo anno le fragole, e vi pone in mezzo degli spicchj d'aglio. Coglie questi prima che le fragole, che ha rinnovate in primavera, abbiano occupato il terreno. È però vero che non può farsi nè sempre, nè per sistema.

Gli ortaggi si dividono in due grandi classi, cioè in *solitarj* ed in *sociabili*. Alcuni sono e l'uno e l'altro, ma in epoche diverse della loro vita. Io ne darò qui l'elenco ristretto, però degli ortaggi più generalmente ammessi negli orti, ommettendo gli altri. Gli ortaggi che vogliono sempre star soli sino all'età di tre anni sono gli *sparagi*. Le *pastinache*, le *carote*, i *navoni*, e la *cicoria* sono solitarie in vecchiaja. Vogliono rimanere isolatamente, ma però colla riserva da me sopra indicata, in ogni epoca di loro vita le seguenti piante: L'*aglio* quando s'accosta alla maturità, i *cocomeri* detti *angurie*, i *carcioffi*, le *biete*, le *barbabietole*, i *porri*, le *cipolle*, i *finocchj*, i *petronciani*, i *peperoni*, i *raponzoli*, le *fragole*, i *poponi* o *melloni*, le *patate*, i *pomidoro*, le *rape*, i *ramolacci* le *zucche*, e tutti i legumi ma particolarmente i *piselli* che rampicano. Gli *asparagi* poi che in loro gioventù vogliono starsene solitarj, quando sono invecchiati ammettono fra loro il *prezzemolo*, la *lattuga* il *ceciarello* e *crescione gentile*. Quanto alle famiglie

o sia a quelle piante che vegetano unitamente, i *cardi* si associano alle *lattughe*, o ai *ramolacci*, alle *radici*, all' *indivia riccia*, ai *cavoli-rape*, ed agli *spinaci*. Questa società per altro non può durare se non se fino a tanto che i cardi sono giovinetti. Adulti ingombrano tutto il terreno, e qualunque pianta che vi rimane sotto muore. Bensì quando taluno ci trovasse il suo conto potrebbe porvi o lattughe o altro erbaggio da cogliere per insalata in inverno o nel tardissimo autunno quando sono legati, giacchè allora vi rimane qualche spazio. Ciò dà un' idea, secondo me, ancora più chiara di queste associazioni. Si uniscono i *citriuoli* con *lattughette da tagliare*, o con *cavoli-rape* che si stanno cogliendo mentre crescono quelli. Così i *ravanelli* si uniscono alle *lattughe*; *l'aglio* giovine cogli *spinaci* o col *prezzemolo* o coi *ravanelli*. Le *lattughe* stanno con tutti gli erbaggi, purchè siano in terreno che a loro si confaccia. Forse non v' è pianta che più si adatti. Credo che non sarò contraddetto asserendo che sono ben pochi quegli ortolani i quali non sappiano su questo articolo più di quello che si volesse dire. Potrebbe darsi però che facendo delle osservazioni e degli esperimenti si giungesse a stabilire appuntino se veramente torni il fare simili società; o se non anzi meglio fosse il prescinderne, ed in vece porre ciascun erbaggio solitario nel proprio sito. È per altro certo che molte volte si consulta principalmente lo smercio che può farsi più vantaggioso dell' uno o dell' altro prodotto, e nel porlo l' ortolano dimentica ogni altra riflessione.

CAPO VII.

Di tutto ciò che appartiene all'a seminagione .

Per avere buoni erbaggi è assolutamente indispensabile porre la massima diligenza nel procacciarsi le semenze, nel conservarle, e nel promuovere il felice loro sviluppo. Onde fa di mestieri trattare con qualche estensione di tutti e tre questi oggetti, che per lo più non sembrano di quell'importanza che realmente esigono.

Non tutte le semenze sono egualmente buone anche nella stessa pianta. Può generalmente stabilirsi che le meglio formate e condizionate sono quelle che maturano nei rami laterali. Quindi procede forse da questa osservazione la pratica di non pochi i quali costumano di tagliare il gambo maestro a certe piante dalle quali vogliono cavare la semente. In generale i nostri ortolani hanno particolari avvertenze per procacciarsi buoni semi; abbenchè non si presentino a tutti non sono meno degne di essere conosciute ed imitate. Per esempio hanno molta attenzione nello scegliere all'atto del trasponimento quelle che già mostrano di voler essere le più robuste. Queste poi tengono ad una maggiore distanza, ed occorrendo vi applicano un poco di concime più di quello usino per le altre. Scarseggiano nell' irrigazione, e sanno benissimo che le piante venute con tropp' acqua non producono giammai la migliore semente. Veggono che ordinariamente le

sementi nate sulle piante che s' innaffiano molto sono le più soggette alla nebbia. Conoscono per esperienza che sebbene i semi delle piante cresciute coll' acqua siano più grossi degli altri, quando sono verdi si restringono, e sono poi assai più leggieri quando sono secchi. Sanno, per ultimo, che tali sementi producono sempre piante piccole e più facili a perire o almeno a soffrire assai nel trasponimento. Io ho sentite tutte queste cose dagli ortolani, i quali piuttosto sono condannabili perchè, sebbene conoscano tutto ciò, non operano poi in generale coerentemente a queste cognizioni, come ho dovuto io stesso più volte convincermi. Una delle principali attenzioni deve aversi ad assicurare la identità della specie ortense, nel che per quanto ho potuto vedere si manca assaissimo almeno nei paesi che mi sono più cogniti. Questa consiste nel tenere divise alla maggior possibile distanza le varietà o specie dello stesso genere. Mancando, come generalmente si fa, a questa cautela, s' imbastardiscono con una facilità somma i prodotti. Meritano soprattutto di essere tenute separate alla maggior possibile distanza tutte le piante cucurbitine, ma particolarmente vogliono isolarsi i *cetriuoli* dai *meloni* o *poponi*. Questi hanno da stare separati giusta la diversa loro specie. I cavoli essi pure degenerano facilissimamente. Quelle piante poi che diversificano fra di loro per alcune piccolissime modificazioni, come le lattughe, di cui non convengono nemmeno gli autori, abbisognano ancor più voleudone avere ben

distinte le varie razze di non lasciarle nello stesso luogo. Credo che gli ortolani d'Italia non si vorranno mai dare tali brighe. Forse, come si vedrà nell' ultimo Capo di questa parte, potrebbono essere superflue in molti casi avuto soltanto riguardo al lucro che ne potrebbero aspettare. Con tutto ciò non ho voluto passare questo oggetto sotto silenzio per corrispondere allo scopo che mi sono prefisso, di dirozzare, cioè, l' ortolano e di mettere il padrone in istato di educarne uno. È celebre, ma non imitato nella storia della coltivazione degli orti, l'Ortolano di Norimberga, che giunto all' età di 72 anni non lasciava mai di lavarsi le mani se dopo essere stato vicino ad una pianta per sarchiarla, si avvicinava ad un altra dello stesso genere, ma diversa di specie. Le semenze gioverà cavarle, quando si possa, da piante isolate. Se queste siano oltremodo feraci sarà ben fatto il recidere porzione dei rami lasciando esistere solamente quelli che si può comprendere che la pianta senza molto soffrire, potrà alimentare. Ma si badi bene di non cadere nell' altro eccesso, cioè di non mutilarla a segno che per una cagione tutta contraria venga ad indebolirsi. Non v' è che l' esperienza che possa regolare la mano al coltivatore. Le piante che spiegano i fiori prima delle altre essendo ordinariamente le più robuste potranno esser quelle dalle quali levare le sementi. Osservi però l' ortolano di non restare ingannato nel cogliere i semi da piante che hanno i fiori assai sensibilmente più grandi di quello che

mostrinsi gli altri. Stia sicuro che quelle hanno il seme meno buono: cose che noi vediamo verificarsi tuttogiorno in alcuni fiori di cui si colgono i semi da piante che ne produssero di doppj. Il colore, il volume, ed il peso sono tre segni che pure si devono consultare per fare una buona scelta. Sia sempre il primo quello che alla specie rispettiva più conviene. L' osservazione generale in oggi ha fatto vedere che le semenze di quelle piante che hanno fiori mascolini e femminini separati debbono cogliersi con maggiore precauzione, e sempre dagl' individui più grossi e meglio formati delle rispettive sorti. Il seme di cavolo finchè si mantiene di un colore castagno-scuro, messo in terra sicuramente germoglia; ma quando il colore si fa chiaro si è meno sicuri di vederlo nascere, e non si sviluppa certamente quando comincia ad imbianchire. Il volume si considera soltanto relativamente. Ma bisogna ancora badare che talvolta non sia scompagnato dal peso. Le sementi le più leggiere sono sempre le meno buone od assolutamente cattive. Hannovi alcuni mezzi per esaminare la bontà delle semenze quanto alla capacità di germogliare. Io dico che il più sicuro è quello che è fondato sulla osservazione intorno al suo colore, volume e peso. Quanto a quest' ultimo viene talmente calcolato, che per assicurarsi della bontà di una data semente usano metterla nell'acqua. Se và a fondo si giudica buona; al contrario, se galleggia si stabilisce che è cattiva. Quantunque ciò sia per le

più vero, pure non può in ogni caso assolutamente dirsi tale. A me accadde più volte di seminare grani di varie sorti, che infusi nell' acqua calarono al fondo, ma che poi non nacquero. Ciò succede spesso in quelle sementi che sono bucherate ancorchè apparentemente non comparisca, mentre l' acqua insinuandovisi entro le strascina a fondo. Al contrario, più volte abbiamo veduti semi che nuotavano da principio calare al fondo passate ore ed anche giorni, e nascere benissimo. Ciò basti onde far vedere la incertezza dell' addotto sperimento per esaminare la bontà delle sementi, la quale non può giustamente dedursi se non se dal complesso, cioè valutando tutte le sue qualità esterne, e talvolta, massime delle oleose, stritolandole fra le dita ed osservando se la sostanza che esce sia bianca, senza odore, ovvero se bruna (quando nol fosse per natura) e con un odore rancido. E poichè ho nominato odore, avvertirò, che in alcune piante ortensi in ispecie negli erbaggi aromatici, cioè che particolarmente servono di condimento, dee moltissimo ancor esso valutarsi. Le mie osservazioni mi hanno convinto che in proporzione che scema l' odore nelle sementi è certo indizio della loro poco buona qualità. Ma non lo è sempre della loro perfezione. Questa cosa la ho in generale verificata in un gran numero di altre piante, non però da orto.

Gli ortolani ritengono essere i migliori semi quelli che dando tutti i segni apparenti di maturità cadono da loro, e che in qualche luogo di-

cono semente *crodella*. Ciò è generalmente vero; quando però non sia annebbiata. Che se cada quando, mietuti i gambi che la sostengono, si pongono a seccare sopra una tavola, allora sicuramente merita la preferenza. Per cogliere le sementi si dovrà aspettare che siano ben mature ed asciutte. Se di alcun poco si anticipa il momento della maturità non sarà gran male, ma bisogna ben guardarsi che non siano umide. Facilmente fermentano e se non vanno a male certamente la qualità degli erbaggi ne patisce. Un' ora dopo il levar del sole per quelle che maturano in estate, ed il mezzogiorno per quelle che si perfezionano in autunno, è il momento più favorevole alla raccolta.

Non ho veduta nei nostri paesi alcuna precauzione particolare per la conservazione delle semenze. Solamente vi sono alcuni che pensano doversi tenere separate quelle dei cavoli perchè, dicono essi, facilmente imbastardiscono; la qual cosa è assolutamente ridicola, a meno che non intendessero doversi seminare distintamente le varie specie, ed allora avrebbono tutta la ragione, essendo certo che la mescolanza all' atto della fioritura, come si è detto, altera le varietà. Gli ortolani tengono i semi entro sacchetti di grossa tela, entro scodelle, al più al più entro dei pezzi di carta o in cantina, o in cucina, o negli andrivieni delle case. Ciò potrebbe ad alcuno far credere inutili le precauzioni per la loro conservazione. Ma riflettasi primieramente che per lo più

trattasi di piccole quantità, e si deve ancora osservare che in mezzo a questa apparente indifferenza eglino non le pongono mai in luogo umido, o soverchiamente soggetto al caldo artificiale, e che hanno molta diligenza per farle ben seccare. Del resto posso assicurare che non poche volte ne perdono appunto per la mala custodia; e talora mi trovai con qualche ortolano che dolevasi che l'uno o l'altro erbaggio gli era degenerato, ed era in gran sospetto che ciò gli fosse accaduto appunto perchè le sementi avevano patito; anzi debbo inoltre aggiungere che se spesse volte ad alcuni i semi fanno mala riuscita se ne incolpa la stranezza dell'anno o delle stagioni; ma io lo ripeto in massima parte dal metodo cattivo di conservarle. Quindi voglio accennar qui alcune precauzioni.

Tutte quelle sementi che hanno un invoglio proprio che appieno le investe non si dovranno spogliare del medesimo che al momento di affidarle alla terra, avvertendo però che sempre debbono cogliersi asciutte o farle asciugare. E prima di proceder oltre in questo argomento io debbo avvertire non esservi cosa più dannosa alle sementi quanto il calore del fuoco artificiale; onde non si tengano mai nè in vicinanza di forni o cammini, che si riscaldino soverchiamente. Due sono le maniere per asciugarle bene, cioè di esporle al sole ed all'azione dell'aria. Quanto alla prima, che è la più conforme all'operare della natura, si deve usar nella state. Se trattisi

di semi che alla totale maturità schiudendosi i loro ricettacoli cadono, si dovranno stendere sopra tavolati o tele o carte, ed il meno che si possa in terra. Se la quantità loro fosse copiosa allora bisognerebbe spesso rimuoverle e praticare ciò che fanno gli agricoltori quando soleggiano il grano, altrimenti possono correre pericolo di fermentare. Nell' autunno poi diviene per lo più necessario il servirsi dell' aria. Questo metodo bisogna combinarlo ancora col primo ponendo le semenze all' aperto a godere dell' azione del sole. Trattandosi poi specialmente di quelle che sono scoperte fa d'uopo ben ricoprirle la notte onde non si perda il vantaggio ricavato dal sole diurno. Credo di potere francamente asserire che il far asciugare bene le sementi sia il mezzo principale di ben conservarle. Quelle che non hanno gusci si riporranno in iscatolette, od in carta senza colla. Qualche ortolano le tiene entro una zucca vuota a cui adatta un turacciolo, e pone la zucca in luogo asciutto ove non gela, e le conserva benissimo. Qualunque altro metodo più complicato sarà forse utilissimo, ma sembrami che per la pratica bastar possa quanto si è accennato fin qui.

Sanno benissimo i nostri ortolani che non tutte le sementi si mantengono egualmente. Ma io trovo che diversa è in fatti la loro opinione circa alla durata degli uni o degli altri. In qualche luogo credono che le lattughe, l' indivia, i rafani, i broccoli e cavoli durino due anni. Altrove seminano con felicissimo successo i cavoli

di tre o quattro e fino ai sei anni. Agli altri semi non accordano più d' un anno. Nel Milanese ritengono la semente di prezzemolo la più fallace di tutte, e costumano cambiarla ogni anno. Gli spinaci durano sei o sette anni; le semenze dei cavoli e con esse tutte quelle dette *tonde* dalla costante loro figura si conservano per quattro o cinque anni. Io però qui in Bologna ho seminato dei cavoli che sono di una data molto più antica di cinque o sei anni, come potrà vedersi all' Articolo che li concerne. Non può stabilirsi esattamente cosa alcuna. Credo non andar lungi dal vero assicurando che la durata maggiore o minor dei semi, specialmente degli orti, possa dipendere in gran parte ancora dalla maggiore o minor copia d' adacquamento. Ritengo che semi educati in terreni di natura tenaci, molto concimati, e largamente innaffiati abbiano a durare meno di altri cresciuti in terra leggiera, acconcimata con discrezione, e ben poco irrigata. I semi che nascono nelle terre della prima qualità sono da principio voluminosi all' atto della raccolta. In seguito si raggrinzano e presto periscono al confronto di que' nati in luogo asciutto. Mi pare, come ho accennato in altra mia opera, che sarebbe ben fatto lo stabilire sulla durata dei semi qualche cosa di preciso. Ciò potrebbe farsi con una serie non interrotta di osservazioni, seminando i varj semi raccolti in uno stesso anno e seguitando. Ma bisognerebbe ancora notare con diligenza la diversa costituzione degli anni. Si

potrebbe ancora verificare se sia vero quanto, di cui molti meco sospettano, cioè esservi alcune sementi le quali acquistano un maggior grado di perfezione invecchiando, mentre essendo esse di un anno sono assai meno robuste, della qual cosa sarebbe importantissimo per la fisica delle piante il potersene accertare.

Non è ancora per molti ben deciso se convenga o no il cambiare assolutamente le sementi delle varie granaglie; ma in quanto agli ortolani in alcuni luoghi sono stati convinti della necessità di un tale cambio. In Lombardia ove si coltivano cavoli fiori bisogna ogni tanto tempo procacciarsi nuovi semi di essi. I Veronesi ciascun anno si procurano sementi di finocchj, d'indivia, e di cappucci, essendo per lunga prova certi che le semenze di tali erbaggi nate nei loro orti non prosperano. Così nel Milanese comprano ogni anno le semenze di cavoli verze e cavoli cappucci dagli ortolani piacentini, perchè le loro con somma facilità degenerano. Quindi a me sembra potersi concludere che le semenze debbano cambiarsi, 1.° quando trattisi di prodotti che naturalmente vegetano bene in un clima più caldo, e soffrono alcun poco nel nostro, come, per esempio, i cavolifiori; 2°. qualora trattisi di erbaggi che inclinano sempre a tralignare. Il cambiamento può farsi, trattandosi in quest'ultimo caso, ancora fra gli ortolani di un medesimo paese; laddove nell'altro bisogna procurarsi i semi da luoghi in cui riescono della migliore qualità. In qualche sito

ho trovata esservi la massima generale fra gli ortolani che bisogna cangiare le sementi, ma tutte ogni due anni. Non è però da farsi tra gli ortolani contigui, ma fra quelli che stanno a qualche distanza, e sono stato assicurato generalmente della utilità di questa pratica. Quantunque debbasi scegliere la semente migliore, che suol essere la più fresca, non è però strano doversi talvolta preferire la vecchia od almeno seminarla con quella. Ciò si farà a buon conto ogni qualunque volta i semi dell' ultima raccolta abbiano sofferto e siano rimasti piccoli, raggrinzati ed annebbiati. Io non so se relativamente agli ortaggi siasi verificato coll' esperienza quanto asseriscono in quanto alle frutta, cioè che i semi raccolti gli ultimi riescono sempre i migliori quando vogliansi avere piante vigorose ed abbondanti in rami od in foglie: ma che quelle che hanno due anni debbono avere la preferenza se vogliansi ottenere grosse radici e frutta abbondanti e saporite. Certo i giardinieri hanno sperimentata vera questa prescrizione ancora pe' fiori, ed io, come l' ho pubblicato altrove, per la *mimosa pudica* detta volgarmente *sensitiva* od *erba pudica*. Veramente su quest' oggetto mi sembra, che coll' osservazione ed esperienza si potrebbe procedere molto più innanzi.

Come vada generalmente preparato il terreno per la seminagione è spiegato in poche parole, quando si dice che debb' essere ridotto in minutissime parti colla vanga, da adoperarsi nel modo che abbiamo indicato nel Capo primo. Siccome

dalla seminagione dipende essenzialmente la riuscita degli erbaggi, in quanto che se nella prima epoca della loro esistenza non si trovano ben collocati e ben nutriti, ne soffrono tanto più che, godendo per la maggior parte di un assai limitato periodo di vita, non hanno, diremo così, un momento da perdere, e rendesi necessarissima ogni più minuta avvertenza. Ma dall' altra parte, siccome la vangatura precede qualche giorno la seminagione, e può benissimo essere avvenuto che sulla terra si formi una dura crosta o per vento o per sole, egli è manifesto rendersi necessario un nuovo lavoro che la divida, e può questo eseguirsi colla piccola zappa. Ma un tal lavoro vuol esser fatto con molta pazienza, onde non riescano troppo grosse le glebe che si andranno formando. Qualche volta avviene che la terra è estremamente dura. L'ortolano in Bologna adacqua, e così rammollisce la terra. Quando poi è rasciugata alquanto, vi sparge sopra la semente. Io non entrerò qui a discutere se convenga o no tale adacquamento, mentre la terra è vuota, giacchè esso spesso è in pura perdita, perchè via si trascina dall' acqua qualche non piccola porzione di concime. Certo è che senza questa pratica non si potrebbe seminare con profitto, mentre, come ognuno sa, qualora non siavi un conveniente grado di umidità le sementi non possono germogliare e svilupparsi; oltre a ciò, quando grande sia la siccità una gran parte corre pericolo di essere derubata dagl' insetti. Bensì volendosi

innaffiare a questo oggetto si deve farlo con molta parsimonia, e bel bello, impiegandovi la minor possibile dose di acqua. Porto poi opinione che debbasi preferire la irrigazione *a pelo*, come dicono, e tenere l' acqua più bassa della superficie del terreno che si vuole irrigare.

Ogni erbaggio ha la stagione propria nella quale conviene seminarlo, e questa s' indicherà trattando della coltivazione di ciascheduno. Ma novantanove centesimi degli uomini e dei coltivatori pensano e credono fermamente doversi avere riguardo alla luna. Io non mi accingerò qui a discutere la grande questione degli influssi lunari; mentre la stimo inutile, giacchè ognuno tiene la propria opinione. Solamente a quelli che mai volessero pure favorire l' argenteo pianeta, e pronosticare col ritorno delle lunazioni periodico un eguale giro di stagioni, domanderò primieramente se mi accordano che nei cambiamenti di tempo abbiano parte i venti e l' elettricità, e li pregherò poi a dirmi se in entrambi v' è regolarità di periodico ritorno. Poi domanderò loro perchè il giro che era prima di nove poi di diciotto anni diventò di diciannove, poi di trentasette, indi ritornò di diciotto, e spesso si esita quale di questi quattro giri abbia da attendersi. Potrei a buon conto far vedere che anche quest' anno (1810) piovosissimo, ha sbagliato mettendo non di rado sereno quando realmente piove più dell' usato. In fatti il novilunio di ottobre che ci si minacciava turbinoso è stato placidissimo qui in Reggio, e parecchie al-

tre anomalìe sono successe. Ciò però che importa moltissimo il far sapere si è, che questa riverenza che hanno gli ortolani alla luna non è costante in tutto il tempo dell'anno (*). Essi pensano che agisca più sulle piante primaticce che sopra le altre. In primavera sono attentissimi a seminare rape, cavoli, aglio ed indivia in luna vecchia, ma riseminano in luglio senza avere questi riguardi. Non dirò esservi non pochi i quali da venti o trent'anni in qua essendosi scossi da questo legame hanno trovato verissimo che la luna non ha a che fare con i gamberi. Vorrei per altro sapere da chi tanto crede alla luna per qual ragione questa influisca solamente nella seminagione di alcune piante e non di altre, e perchè agisca solo nelle semenze all'atto del loro sviluppo, e nulla sia l'azione sua nel restante della vita degli ortaggi. In fatti moltissimi per seminare osservano che sia luna piena. Ma per trapiantare non badano a niente. Mi sembra questa una contraddizione inesplicabile. Altrove seminano e trapiantano a luna fresca. So che è per molti assioma certissimo, che il trapiantare a luna vecchia tutto va in semente. Ma è stata verificata da me la falsità di questa opinione. Chiunque leggerà

(*) Siamo ai 23 di febbrajo, 1811. I lunarj, secondo il sistema Toaldiano, hanno sbagliato in questi 54 giorni dacchè è cominciato l'anno, almeno relativamente a Bologna. Staremo a vedere andando innanzi.

queste poche righe sappia esser io stato imbevuto dalla più tenera infanzia di una riverenza grandissima per la luna, e che le mie proprie osservazioni per confermarmi in essa mi hanno condotto involontariamente a conseguenze affatto contrarie. Io non intendo negare l' influenza della luna, considerata come uno dei grandi corpi del sistema planetario, sulla terra. Ma pretendo di negare che possa esservi un periodico ritorno di stagioni modellato secondo il periodico ritorno delle lunazioni, a meno che mi sia dimostrato che l' elettricità ed i venti siano anch' essi soggetti a giro periodico corrispondente a quello delle lunazioni. Che se io non arrivo a capire fin dove si estenda l' influenza della luna sul nostro pianeta non per questo seguirò a concluderne che agisca nella vegetazione con quella efficacia che si crede. Anzi dirò di più, che supposta per un istante vera quest' influenza vorrò che mi si spieghi perchè solamente abbia luogo in primavera e non in estate. Posso assicurare che qui in Bologna già da sette anni fo osservazioni imparziali, ed ho trovato che anche ammettendo il periodico ritorno ora dei 18, ora dei 19, ora dei 37 anni, nell' anno medesimo, cioè contentandomi, per esempio, che il gennajo 1810 corrisponda al gennajo 1773, il marzo allo stesso del 1791, e il settembre allo stesso del 1792 trovo discrepanza. Così appunto è avvenuto anche quest' anno (1810); l' agosto non è stato simile veramente ad alcun mese. Gli almanacchi favorevoli alla luna ci avevano promesso l' ultimo quarto di questa per lo più sereno fuor

d' una pioggia. Piovve dal 21, giorno della fase, sino al 28. Si dirà che è stato il vento o altra cagione che ha disturbato il ritorno periodico. A me ciò basta. Quest' anno (1810), e precisamente in settembre, ho sperimentato falso ancora quel veneratissimo assioma: *Quarta quinta qualis tota luna talis* nel mese di settembre e di ottobre ch' ebbero chiarissima la quarta giornata dopo la nuova luna ed appena appena nebbiosa la quinta in Reggio; e fu straordinariamente piovoso il settembre e tal' è l' ottobre. Credo dunque, senza impegnarmi a volere convertire chi non è o non vorrà mai essere del mio sentimento, di avvisare gli ortolani a seminare quando la stagione è temperata senza badare alla luna. Farò pure saper loro come cosa certissima che il seminare presto è sempre più vantaggioso che il farlo tardi. Che se qualcuno dubitasse di queste due regole, sappia che i più celebri agricoltori e fisici sperimentatori hanno provato inconcludenti tutti gli argomenti dei fautori della luna; e *Buffon*, *Duhamel*, la *Quintinie*, *Rozier* e moltissimi fra gl' Italiani che hanno osservato e non si sono riposati nelle osservazioni altrui, e non credettero cecamente alle storielle, ed hanno esaminati i fatti, decisero non doversi ragionevolmente aspettare dei vantaggi dal seminare o piantare, od abbatter legna, o travasar vini piuttosto in una che in altra fase lunare. Concludo che so benissimo che da quanto ho detto sin qui alcuno non verrà indotto a cambiar di parere; ma io non ho voluto seguir la corrente per contraddire alle mie proprie osservazioni.

Bensì se fra i miei leggitori ve ne saranno di buona fede, io lo prego a volersi dare la pena di osservare e di esaminare con attenzione, e vedrà forse ch' io non ho il torto.

Conviene egli medicare le sementi? così mi domandarono alcuni, parlando appunto della coltivazione degli orti. La pratica generale degli ortolani d' Italia non ammette tali preparazioni o medicature. Solamente alcuni pongono a molle nel vino quelle di poponi. Altrove la semenza degli spinaci e delle cipolle si tiene per due giorni entro un secchio d' acqua estratta dal pozzo qualche tempo prima. Poi la levano e la pongono entro un testo od ancora sopra l' aja, indi copronla con panni, lasciandola così per lo spazio di un pajo di giorni sinchè abbia cominciato a germogliare, indi la spargono sul terreno. Pochi vi sono che usino l' acqua che scola dalle masse per tenervi in infusione certi semi più delicati. Ora queste infusioni tendono più ad ammollire la semente, che ad altro oggetto. Siccome il più delle volte bastano ad ottenere l' intento, che è quello di affrettare il germogliamento, così non sembra doversi in via ordinaria adoprar altra preparazione. Ma siccome sovente pure accade che le semenze siano state colpite dalla nebbia o corrose dagli insetti, o abbiano aderenti alla esteriore epidermide uova dei medesimi, ovvero alcuni di questi aspettino il momento del loro sviluppo per attaccarne le nascenti pianticine, così, qualora abbiasi fondato timore che possano le sementi trovarsi

in uno di questi casi, non sarà se non se cosa lodevole la incalcinatura, o sia involgere ed infondere le sementi in acqua calcinata.

Si piglierà un poco di calcina fresca e si porrà nell' acqua sintanto che sia estinta e ben raffreddata. Poi vi s' infonderanno i semi agitandoli sempre finchè appajano tutti ricoperti di calcina; indi si affideranno al terreno. Questa preparazione oltre al prevenire gl' inconvenienti sopra esposti opera eziandio un altro gran bene, ed è quello di assicurare il germogliamento a parecchj semi, che senz' alcun preparativo in terra o non sarebbono nati, o sarebbero morti appena sviluppati. Potrebbe però in mancanza di calcina adoperarsi ancora l' orina che scola dalle masse dopo averla tenuta nella stalla per qualche tempo a riscaldarsi. Che se alla medesima poi si aggiungesse un poco di calcina, la quale quanto è più recente è sempre migliore, sarebbe più sicuro l' effetto. La mia propria esperienza mi ha convinto della vantaggiosa influenza che hanno queste preparazioni per assicurare ed affrettare lo sviluppo. Essa è chiarissima negli anni nei quali le sementi per la cattiva condizione delle stagioni non sono pervenute a conveniente maturità. Siccome poi so che molti sogliono infondere per lo stesso motivo le semenze nell' acqua saturata di nitro, mi credo in obbligo di assicurare di non aver mai ottenuto da tale medicatura alcun vantaggioso effetto. Altre ricette non ho provato. Credo però che vo-

lendone adoperare non ci dobbiamo scostare dalla calce.

Alcuni in vece di seminare, per esempio, cappucci, verze, sedani, cipolle e simili provedono queste piante da alcuni, i quali fanno espressamente dei semenzaj per tale vendita. Io non ho mai saputo approvare questo processo. Siccome ritengo che chi fa tali semenzaj al fine di vender meglio le sue pianticelle cercherà di profondere gli ingrassi e le acque nel primo momento di loro esistenza, così spesso avverrà che si trovino o in terreno diverso o certo men ricco, ed in conseguenza non potrà sentirne giovamento. Quindi io consiglierò sempre gli ortolani a non lasciarsi ingannare da chi dice, che quella tal pianta non può svilupparsi nell' orto, o, ciò che forse è più vero, a non cercare questo pretesto per ischivare le cure che richiedono certe attenzioni indispensabili per la seminagione di alcune piante. Ho sentito degli ortolani a dire: *Essendo piccolo lo spazio che voglio coprire dell' una o dell' altra pianta non mi conviene occupar terra a semenzajo*. Ma io posso soggiungere loro, che i bravi ortolani non comprano se non se le sementi quando per fatalità le abbiano cattive o perdute. Mastelli, bigonci, pignatte, tegami, cassette, vasi, e fino dei pitali vidi pieni di semenze poste a germogliare, e situate convenientemente. Anzi queste seminagioni si fanno in quasi tutti gli orti, specialmente di Lombardia, e diventano necessarie per quei prodotti dai quali fa pure mestieri assicurare ed af-

frettare il germogliamento, mentre in terra aperta tarderebbero assai, e molto stentatamente nascerebbono. Per queste scelgasi terreno di quello che rispettivamente al restante dell' orto è più sciolto. Errano quegli ortolani che vi pongono molto letame, e si lamentano poi se veggono le pianticelle prestissimo nascere e prestissimo morire. Parleremo più sotto dei *letticaldi* e si vedrà come debbasi uno regolare. Per far nascere le pianticelle basterà che la terra sia minuzzata quanto mai, e penetrabile in conseguenza. Bensì, trattandosi di seminare in alcuno dei recipienti indicati piante delicate, si avrà pronto un poco di vinaccia invecchiata per ricoprirle.

Varj sono i modi di seminare. L' uno propriamente dicono *piantare* quando, cioè, si pigliano e si depongono i semi l'uno per volta al loro luogo. Così chiamasi *piantare la fava*, *il fagiuolo* ed il *pisello*. Le sementi minute si spargono come si fa del frumento, ed alcune altre si dispongono regolarmente entro fossetti che a tale oggetto sono stati anteriormente preparati. Quantunque gli ortolani parlando si esprimano tornar conto in ogni circostanza di seminar chiaro, mostrano però colla pratica che nol sono, mentre seminano molto fitto. Questo è assolutamente male in qualunque circostanza, perchè diventa necessario il diradare, ed una tale operazione per lo più non può riescire bene senza danno se non delle piante che rimangono, certamente di quelle che si tolgono. È poi sempre vero che essendo troppo fitte, le une ombreggiando le altre, non sentendo egual-

mente le influenze atmosferiche non possono riescire il meglio. Non ignoro che per iscusare questo costume si dice che ciò si fa attesa la sicurezza che molte pianticelle vengono mangiate dagl' insetti. Ma questa scusa è per lo più un mero pretesto. Spesso per altro, data anche la verità di essa, è condannevole l' ortolano se non abbia precedentemente posto in opera quanto poteva per nettare il suo terreno o almeno per impedire la propagazione degl' insetti, su di che terrò discorso a suo luogo. Si dovrà dunque seminar raro. Così ne avremo l' importantissimo vantaggio di vedere più presto vegete e rigogliose le piante e da potersi con maggior facilità trasporre. Le semenze piccole per distribuirle egualmente possono mescolarsi colla sabbia, come negli orti milanesi ove seminansi molte carote di cui il seme facilmente si appicca insieme per i piccolissimi uncinetti dei quali è ricoperto. Nonostante, questa pratica, che trovo ben da pochi adottata per gli altri erbaggi, è molto economica, e meriterebbe di essere resa generale. Essa varrebbe particolarmente per quegli orti in cui si fanno grandi seminagioni.

Non istarò qui a calcolare la quantità di semenza da spargersi, giacchè quando creda necessario il saperlo lo additerò parlando in particolare delle specie. Ora non posso non far riflettere che generalmente se ne sciupa più dell' occorrente, e ciò per due motivi. Primieramente per timore che hanno gli ortolani che non si sviluppi,

ed in secondo luogo per la cattiva maniera colla quale si ricopre. È regola unica, e direi quasi invariabile, di non ricoprire le sementi di una pianta se non in proporzione della loro grossezza; trattandosi di semi da orto può stabilirsi che non giammai meno di un mezzo dito del metro o sia di un centimetro nè oltre ai quattro. Quindi non è superfluo il ripetere qui l' inculcato precetto di minuzzare il più che si può la terra. È poi necessario di coprire egualmente. Ciò vuol dire che si deve o colla mano o colla piccola zappa o con un erpicino od anche semplicemente col rastrelletto eguagliare la terra. Avvertasi pure che questa operazione, la quale, trattandosi di piccola seminagione, si eseguisce colla mano, è diretta ancora ad assicurarsi che le sementi siano egualmente circondate dalla terra ed investite, come dicono, da essa. Onde non sarà male il comprimere leggermente i seminati. Tale operazione riesce più necessaria, qualora il terreno sia di grano non tanto fino, ovvero negli orti alquanto argillosi, nei quali il terreno facilmente si riunisce.

Quantunque io non abbia nè per teorica nè per pratica veruna fede a quell' infinito numero di scrittori che consigliano, e di agricoltori che vogliono si semini nella tal data fase di luna, pure non sono indifferente circa al cogliere alcune circostanze per far ciò che io reputo favorevolissime allo sviluppo de' semi. Tali sono la stagione che evidentemente mostra di volere farsi piovosa dopo un lungo secco. Ma se sia un tale cambiamento

preceduto da sensibile diminuzione di caldo qualche giorno prima, allora potendosi ragionevolmente sospettare che la pioggia sia per essere alquanto lunga e fredda si sospenderà. Il vero stato da desiderarsi nel terreno per affidargli le sementi sarà che non sia nè troppo bagnato nè eccessivamente secco. Pure quando un orto non vada soggetto oltremodo agl'insetti ed in particolare alle formiche ho veduto per esperienza che torna il seminare anticipatamente. Anzi posso assicurare che il disturbo che alcune volte pur conviene avere di riparare le giovani seminagioni viene amplamente compensato dall' avere le piante primaticce e migliori. Credo che in *Orticoltura* come in Agricoltura vero sia che le seminagioni anticipate sono d' ordinario le più sicure. Abbiamo veduto sopra esservi alcuni ch' irrigano il terreno prima di seminarlo in occasione di forti siccità. Una tal pratica che non può assolutamente condannarsi merita però di essere usata con molta parsimonia, ed allora solamente che ve ne è bisogno. Torna meglio ridurre a poco a poco il fondo ad uno stato che non esiga tale adacquamento che nuoce spesso, tanto più facilmente se la terra sia di natura da ritener l' acqua, e se l' ortolano non sia molto avveduto. Una parola voglio aggiungere circa l' ora di seminare. Credo che molti rideranno in leggendo questo tratto, persuasi che ciò sia indifferente. Altri decideranno tornar meglio il farlo splendendo il sole. Io sapendo che la notte le piante crescono e vegetano

più specialmente sotterra, sono di sentimento che l'ora più propizia per le seminagioni sia appunto la sera verso il tramontar del sole. Nè a ciò deve far remora il timore che il freddo della notte possa opporsi a tale prescrizione. Basterà prevenire questo stesso facendo uso di quanto appunto verrò ora a suggerire per conservare sementi dai mali dell'irrigazioni.

Le semenze ben ricoperte di terra debbono adacquarsi quando il cielo non proveda con benefica pioggia. Nel Capo v. ho indicate le riflessioni da aversi nell'innaffiare o colla brocca, o colla cazza o simili arnesi. Ora aggiungerò alcune particolarità ommesse. Dissi che v'è grande pericolo, massime irrigando sementi poco coperte, o che così debbono esserlo per la piccola loro mole, che vengano o messe a nudo o veramente sotterrate di troppo. Ad evitare un tanto pericolo ed insieme a prevenire il soverchio prosciugamento della superficie non pochi usano di ricoprire i seminati, con la paglia, lo strame o musco. Per tal modo mantenendosi sempre umida la superficie senza che abbiavi il pericolo sopra indicato nell'innaffiare, le sementi germogliano assai bene. Più volte ho colla mia stessa esperienza verificata la utilità di una tale pratica. So benissimo che si dirà da moltissimi essere questo metodo in pochi luoghi e da pochissimi usato e pure che germogliano i semi, e poi si farà riflettere che queste coperture, se impediscono i danni dell'acqua, rubano ancora il raggio solare e per conseguenza

se ne concluderà doversi ritenere affatto inutile. Quanto al poco uso di coprire i seminati negli orti, io non voglio farmi a negarlo. Bensì dirò che chiunque vorrà mettersi ad esaminare quale degli ortolani vegga nascere prima le sue sementi, se quello che le ricopre con diligenza, ovvero quegli che ne lascia affatto la cura alla provvidenza, sarà costretto a meco convenire della preferenza che merita il metodo proposto. Ho pure osservato non di rado che appunto per l'ommissione di queste cautele, molte pianticelle che eransi già sviluppate periscono dopo innaffiate specialmente pel caldo sole di certe giornate di marzo e più di aprile, fatalissime ai giovani erbaggi. Anzi aggiungo che quegli ortolani che si lamentano, che ad onta di avere irrigato il loro orto subito dopo la seminagione non veggono a spuntare le piante, assai dovrebbono lagnarsi della loro pigrizia, e dell' avversione che hanno alla pratica indicata. Quanto poi all' opposizione dedotta dall' impedire che fanno queste coperture l' azione del raggio solare, dirò che regge pur troppo appunto per alcune innavertenze che si commettono quanto alla scelta delle coperture, e talvolta atteso il cattivo metodo di applicarle. Alcuni usano i graticci di vinchi od i cannicci. Qualche volta sono dannosi perchè se siano un poco troppo larghi di maglie l'acqua vi penetra, e se sono soverchiamente fitti non vi tocca il sole. Quindi ecco alcune avvertenze che ho trovate buone. Il musco per le erbe di seme minutissimo è la sostanza da scegliersi;

Quando prendasi paglia o strame, o fieno abbiasi la precauzione di fare in modo che non tocchi il terreno e non sia troppo fitto, ovvero di levarlo quando è fatta la irrigazione, o dopo che il sole non percuote più il seminato. Si lascino i graticci e cannicci quanto più si può. Anche le stuoje si adoperino bel bello. Queste più facilmente però con pertiche si possono adattare tenendole alquanto sollevate dal terreno. In generale lasciando alzate un poco le coperture e queste non troppo dense se ne ottiene un grande vantaggio. Notisi che si rende ancora assolutamente necessario il visitare ogni giorno le seminagioni fatte, perchè lasciando trascorrere qualche tempo evvi pericolo che le tenere pianticelle sviluppate non avendo agio di alzarsi e crescere muojano sul nascere. Che se trattisi di coprire per riparare dal freddo in primavera, si prenderanno le misure affinchè la copertura non prema la pianticella, ma bensì le intercluda l'adito al freddo, del che in altro Capo con qualche estensione.

Circa al numero delle irrigazioni bisogna regolarsi propriamente secondo la esigenza delle pianticelle. Prima che il seme sia sviluppato potrà irrigarsi ancora occorrendo, ed avendone agio un pajo di volte al giorno. Del resto basterà una volta. Ma in generale bisogna fissare che i semi vogliono essere irrigati spesso ma poco. Posso assicurare che questo precetto è suggerito a me dalla propria mia pratica. Ho con essa confermato ciò che dicono gli autori, cioè che la copia dell'innaffia-

mento o fa marcire le sementi o le fa sviluppare con troppa celerità, ma prive affatto di forza per cui quelle che siamo soliti trapiantare periscono appena trasposte. Alla mancanza di alcuna delle diligenze esposte in questo capitolo devesi la morte di molte giovani pianticelle. Chi esaminerà con attenzione la cosa vedrà che sono veritiero.

CAPO VIII.

Avvertenze generali sull' educazione degli erbaggi appena spuntati, sul traspiantamento e sulla cultura dei medesimi.

La natura che è provvidentissima per la conservazione degli esseri viene con tanta frequenza in ajuto delle piante, che ad onta del cattivo trattamento che soffrono per lo più dai coltivatori elleno riescono in modo che confermano sempre più l' ortolano in quella sua massima, cioè, che inutili sono certe cure le più squisite. Ma avendo io posto mente alla diversità colla quale pure crescono gli ortaggi coltivati colle diligenze delle quali sono per dire alcuna cosa, ed avendo chiaramente veduto che assai migliori riescono in eguali circostanze, ora indicherò le avvertenze generali che appartengono alla coltivazione dei medesimi, riserbandomi a particolareggiare sopra ciascuna pianta in ispecie nella Terza Parte.

Altre sono le qualità di erbaggi che riman-

gono sul medesimo luogo sul quale furono semi-nate, ed altre che debbono trapiantarsi. Le prime ordinariamente vogliono essere diradate. Lo spazio che a ciascuna pianta deve assegnarsi sul terreno non è da stabilirsi a capriccio. Per lo più si cade nell' errore di credere che quanto più fertile è il terreno tanta maggiore quantità di erbaggi esso possa contenere. La vera regola è anzi di tenerle più larghe in un terreno che sia pingue, perchè in esso maggiore è la copia delle radici che mettono onde acquistare un volume maggiore. In un fondo sterile tenete le piante alla massima distanza e vedrete che non mai crescono che ad un certo grado. Nel diradare gli ortaggi chi adopera le mani, e chi lo fa colla marra o col marretto. Veramente quando l'estensione non sia tanto vasta io darei la preferenza al primo metodo, ma avvertendo di fare l' operazione in modo che le piante che rimangono non vengano scoperte o talvolta quasi affatto scalzate. Mi ricordo di avere veduto un ortolano che avendo seminato un quadro di cavoli cappucci de' quali aveva buona copia di semente, per diradarli li fece levare a mano da' giornalieri. L' operazione riuscì tanto male che una gran parte delle rimaste pianticelle erano scoperte e chine. L' ortolano pensò d' irrigare i medesimi. Poca era l' acqua che potè avere. Il sole trovando scoperte le radici delle pianticelle fece ad esse un sommo danno, e bisognò pensare a sostituire un altro prodotto. Io so bene che in simili casi l' ortolano si fa una somma premura di

dare ad intendere, che la nebbia ha fatta andar a male quella o quell' altra qualità di ortaggi. Ma in generale ho abbastanza argomenti da stabilire che la fretta, e la cattiva maniera con cui si diradano gli erbaggi ne fa perire molti. Quindi, o si adoperino le mani o la zappa, si usi la maggiore diligenza primieramente affinchè le pianticelle che rimangono non vengano lese e non restino scoperte. Adoperando la marra allora si rincalzeranno le pianticelle che ci restano; la qual cosa far si potrà colle mani, usando l' avvertenza di non alzare troppa terra intorno alle medesime. La regola che a me sembra migliore è quella di non sollevare la terra al di sopra del ceppo della radice, cioè non mai troppo elevata, e si terrà all' incirca presso all' inserzione delle prime foglie nelle piante che non hanno un tronco deciso.

Ma le maggiori cure vogliono si adoperare intorno agli erbaggi cui bisogna trapiantare, per assicurare ad esse che si abbarbichino e con facilità prontamente. Varj sono i modi di eseguire il *trapiantamento*. Il più comune degli ortolani è quello di aspettare quando il terreno è morbido e colle mani svellere discretamente adagio le tenere pianticelle; e poi col foraterra (Fig. 18 e 20) o talvolta colle mani aprire un buco più o meno profondo; colla sinistra pigliare la pianticella e cacciarla entro il buco; e per ultimo colla destra comprimere la terra contro la pianta. Mi sono preso il pensiero, anche pochi giorni prima di

stendere queste righe, di andare sopra luogo e di osservare il meccanismo di questa faccenda, ed ho pur veduto che se ad essa tenga dietro o una discreta pioggia, od una sufficiente dose d'acqua venga a bagnare le trasposte pianticelle l'esito riesce ottimo e l'ortolano ottiene in tutta l'estensione il bramato effetto. Pure non è certamente questo il metodo migliore, e posso accertare che ad esso appunto mancando il beneficio dell'acqua bisogna molte volte attribuire la cattiva riuscita dell'erbaggio, che già l'ortolano non manca giammai di imputare, soltanto al troppo secco. Un trapiantamento fatto nella maniera che sono per indicare, ancorchè poca sia l'acqua e leggiera la pioggia, purchè il terreno non sia estremamente secco, potrà riuscire assai meglio. Il metodo di cui intendo dire è il trapiantamento *in pane*. Esso a dir vero non è praticato forse che da pochissimi. Pure è il migliore. Ma bisogna per eseguirlo a dovere, che la seminagione sia fatta spargendo i semi in modo che possa ciascuna pianta abbracciare colle sue radici la terra che le sta intorno senza che le radichette di altra pianterella vengano ad intralciarsi colle sue. Ciò forse non piacerà agli ortolani che temono sempre di non avere abbastanza piante, e curano più il numero che la bontà e bellezza. Avvezzati così i compratori, contentandosi la massima parte di avere l'ortaggio il più bello del proprio paese senza curarsi di ottenere il migliore della rispettiva specie, confermano sempre più l'ortolano nella sua cattiva

pratica. Egli che vede, seguendo la antica costumanza, che i suoi erbaggi gli producono un costante profitto, si ride di chi lo vuole porre in buon sentiero, e traendo seco nell' opinione ancora gli altri non coltivatori, prevenuti spessissimo contro tutto ciò che si oppone agli usi più comuni, deride altamente gli scrittori che prescrivano come io, appoggiato alla ragione ed all' esperienza mia propria, regole migliori. Supponendo le semenze disposte in modo che le radici loro non s' intralcino a vicenda, quando abbiano le nuove piante cinque in sei foglie, si esaminerà se il terreno sia discretamente umido, e se nol fosse se gli procurerà coll' irrigazione artificiale un' umidità conveniente. Quando siavi bisogno di tale adacquamento sarà d' uopo, terminato il medesimo, di lasciar passare alcuni giorni onde sia alquanto scaricato il terreno dell' acqua, mentre ho detto che debb' essere umido, ma non bagnato. Poi si estrarrà o con una zappetta, od anche colle mani ciascuna pianterella, ed avendo prima in buon ordine disposte tante buche quante sono le piante da collocarsi, si porrà in ciascheduna un individuo. Se si avrà levata tutta la terra che veste le radici, la pianta si troverà nella sua nuova dimora senza risentirsene in veruna maniera. Ad assicurare sempre più alla medesima un tale beneficio si potrà fare uso di uno od altro *trapiantatojo* di cui ho già parlato nel Capo II., e del quale strumento credo dovere di nuovo raccomandare l' uso, assicurando che a me l' es-

perienza lo ha insegnato utilissimo. Alcuni ortolani hanno il costume di trapiantare *a troppello*. A tal fine cavando le piante secondo il metodo comune ne pongono due o tre nella stessa buca. Altri, per esempio, ponendo dei *sellari* o meglio sedani, e qualche altra pianta, ne collocano le pianticelle in due file, distanti l' una dall' altra al più tre o quattro dita, lasciando poi uno spazio anche oltre ad un braccio, e mezzo metro tra ogni serie di di queste doppie file. Questi due metodi, che che dir se ne possa, servono bensì ad affrettare la operazione, ma non possono giammai concorrere a rendere buoni gli ortaggi.

Ogni erbaggio ha la stagione sua particolare nella quale si trapianta, e di essa ne parlerò nella Terza Parte. Ma vi sono delle cure per quelle che si traspongono in primavera quando il sole comincia a riscaldare fortemente, e per le altre che vanno trapiantate in autunno dopo che talvolta brine o freddi diedero principio all' inverno. L' une e l' altre vogliono essere riparate. » *La cosa è lunga* dicevami un ortolano; *già la natura ajuta.* » Ma spesso il caldo sole ed il freddo uccidono le piante. Ne ho vedute quest' anno scorso (1810) tuttochè piovosissimo, perire mentre fidandosi l' ortolano del terreno umido non si curò difenderle da un sole cocente di due o tre giorni di giugno; quando dico perire non intendo sempre che le piante muojono. Elleno però rimangono nane in maniera che non possono vendersi, o, certo, ad un prezzo molto basso. Il vero punto di tras-

porre, allorchè si possa combinare, è quando sta per cadere la pioggia, e nei tempi coperti. Siccome però non siamo che ben rare volte sicuri di essa, così fa mestieri di adacquare; e ciò si farà con molta economia dandone solamente quella quantità, la quale è indispensabile. Ripeto che gli ortaggi cresciuti piuttosto all' asciutto riescono sempre i migliori. Ho veduto alcuni ortolani, massimamente per certe piante più delicate, usare il seguente metodo per ripararle tanto dal freddo quanto dal sole. Nell' atto di formare la buca pongono nel lato che guarda il mezzodì, se l' operazione facciasi in tempo che si teme il caldo, o a settentrione in caso contrario, la terra che cavano dalla buca. Trasposta la pianta la coprono in estate con una foglia la quale appoggiata alla terra sta alquanto in alto, e non preme la pianterella, e lascia che l' aria vi giri intorno senza però che il sole la ferisca. Caduto il giorno levano la foglia e la pianta si mostra vegeta, e così rinforzandosi presto cresce. Se trapiantasi *in pane* allora non v' è bisogno di questo riparo. Lo stesso fanno in autunno o verso lo spiegarsi della primavera in verso contrario, cioè onde riparare gli erbaggi dalle brine. Quanto ai ripari da apporsi a bello studio per ritardare la cresciuta di alcune piante, o per garantirne altre dal freddo, ne parleremo altrove. Qui mi limiterò a dire che alcuni in vece delle foglie pongono dei pezzi di stuoje, ed altri dei canestri di vinco fatti a campana, ma aperti da una parte, e

questi per i traspiantamenti che si fanno in primavera avanzata, e tutti interi volendone usare per riparare il freddo.

Quando si traspianta e si riempie la buca bisogna ben avvertire che non deve la terra che si pone nella buca medesima essere nè sotto al livello della superficie del terreno, nè troppo al di sopra. La medesima per l' azione dell' acqua sempre si abbassa, per lo che nel primo caso si formerà sempre una cavità che riterrà l' acqua, e nel secondo caso vi resterebbe una elevazione la quale, al contrario, agevolerebbe all' umore la partenza. Ognuno che abbia pratica del proprio terreno saper deve quanto occorra lasciar alta la terra intorno alla pianticella. Vi sono dei casi nei quali si vuole lasciare apposta una piccola fossa intorno alla pianta massimamente se vogliasi versarvi della materia letaminosa, del che agli Articoli rispettivi. In generale il trapiantar basso suole essere migliore consiglio, specialmente se l' orto sia, come pure esser dovrebbe, di natura soffice.

È uso della massima parte degli ortolani di recidere o l' estremità delle radici o delle foglie alle pianterelle prima di traspiantarle. Anche su questa pratica gli ortolani fanno i medesimi ragionamenti che abbiamo veduti sopra farsi contro chi condanna il metodo di mettere troppo fitti gli erbaggi. A me per altro è avvenuto di osservare, che avendo qualcheduno per caso ommessa questa pratica le piante riuscirono più presto delle divettate. Veramente sembra che anche le ragioni

desunte dalla fisica stiano in favore di chi meco pensa non doversi recidere alcuna parte delle piante toltone il caso che siano danneggiate o nelle foglie o nelle radici. In tal circostanza l'amputazione diventa necessaria, e si faccia recidendo con roncola o coltello, non mai lacerando colla mano.

Vi sono certe piante che si propagano per mezzo di *figliuoli* come sarebbero, per esempio, i carducci. Questi ed altri simili che sono piante che si formano separando i teneri getti attaccati alla pianta madre bisogna usare molta destrezza per istaccarli. So che il metodo dei più è quello di farlo colle mani, e non ignoro che riescono. Ma debbo poi aggiungere di avere osservato che non pochi ortolani servonsi della roncola o del coltello, ed hanno piante più belle. Vi sono alcuni che non fanno tale separazione se non al momento medesimo di trapiantare, e sono più lodevoli; come pure meritano di essere imitati quelli che appena tagliati i *figliuoli* li piantano, immergendone prima la parte tagliata entro una poltiglia di sterco vaccino diluito con acqua. A queste pianticelle si potranno levare alquante foglie, ed il divettarle non riesce dannoso, anzi può esser utilissimo, mentre nel primo caso da me indicato trattasi di piante che hanno radici e foglie in proporzione; ma in questo secondo le pianticelle non hanno che foglie. Bisogna ancora avvertire di non seppellire oltremodo, come fanno alcuni, questi così detti *figliuoli*. Non deve mai quello che chiamano *cuore* della pianta restare

coperto o soffocato da troppa terra. Credo potere assicurare, che appunto per la inavertenza che si ha o ponendo troppo giù, o lasciando troppo alta quella parte, alcune piantagioni non riescono.

Assicurato il barbicamento delle pianterelle rimangono altre cure a chi lavora l'orto, risguardanti la coltivazione delle medesime. Un bravo ortolano dovrebbe avere sempre fra le mani la marra o il sarchiello. Avviene che gli ortaggi, specialmente nei terreni che soglionsi concimare con letame di cavallo o con avanzi di spazzature di strade o cortili, sono bene spesso infestati da erbe cattive. Ma anche senza questa circostanza, siccome le terre da orto godono del beneficio di essere governate, e lavoransi per ridurne minute le parti, non v'è cosa più facile che siano coperte di erbe, così bisogna spesso sarchiarle. La marra od il sarchiello riparano il male che ne viene agli erbaggi dalla frequenza delle piante cattive. Questo sarchiamento sarà utilissimo quando si possa farlo o allorchè sta per piovere o avendo il comodo della irrigazione. Secondo la qualità delle piante dovrà profondarsi la zappa, o semplicemente marreggiare. Quando trattisi di tenere pianticelle e delicate accade talora che sopravvenendo alla trapiantagione una siccità, la superficie della terra indurandosi, le medesime patiscano attesa la crosta che formasi a loro d'intorno. Per ciò l'ortolano se vegga questa crosta, che talora formasi in ispecial modo

allo spirar dei venti equinoziali in breve tempo, anche sulle seminagioni, subito si accingerà a marreggiare. La qualità del suo terreno e la natura dei varj prodotti che pose in esso lo avvertiranno dello strumento che deve usare. La zappetta a due branche od il bidente sono sempre da preferirsi. Circa il numero delle zappature non può questo stabilirsi con precisione, dipendendo ciò dalla qualità dei prodotti e dall' essere più o meno infestati dall' erbe cattive. In generale però sebbene siasi detto sopra che un bravo ortolano aver deve sempre la marra fra le mani, non per questo intendasi che abbia ad usarne continuamente nello stesso pezzo di terra. Anzi i troppo reiterati sarchiamenti, massime in un fondo leggiero, nuocono. Se poi si tocchino le radici, e molto più se scuopransi, allora maggiore è il danno. In questo caso ho veduto talvolta le piante intisichire. Così non si sarchierà nè quando è troppo bagnato nè quando è asciutto oltremodo.

Mentre si vanno sarchiando le piante si rincalzano, e in questa operazione deve osservarsi quanto ho detto parlando della traspiantagione. Vi sono alcuni che abbondano e fanno monticelli di terra. Se ciò si fa per riparare o dal gelo, o talvolta dalla troppo forte impressione del sole, le piante ne sentono vantaggio; ma in generale non bisogna mai elevare di soverchio la terra; anzi questa accumulata impedisce all' acqua il penetrare sino alle radici con detrimento della pianta.

Non parlerò dell' attenzioni da aversi nel te-

nere certe piante monde dai seccumi e di levare ad esse le foglie che per caso vengano ad essere lacerate o guaste, usando di reciderle non mai colle mani ma bensì con qualche ferro tagliente. Le piante amano la pulizia. Così pure ognuno da sè veder deve quando sia mestieri l' assicurare con mazze o bacchette le pianticelle che minacciassero di cadere, massimamente nel caso di essere cariche di sementi. Dei ripari che ad esse sono necessarj all' occasione di gagliardi freddi ne parlerò nel Capo seguente. Così ai rispettivi Articoli concernenti cadauna pianta in particolare, indicherò questi avvertimenti che richiedono speciali attenzioni. Alcuni stabiliscono che per avere i migliori ortaggi convenga versar loro al piede porzione di sterco umano ovvero di pecora, diluito con acqua. Non oserò stabilire una tal pratica indistintamente per tutte le piante. So benissimo che alcune ne soffrirebbero: pure la maggior parte, io penso, ne ricaverebbe qualche vantaggio.

CAPO IX.

Del modo di riparare per quanto è possibile i danni del freddo, e di procurarsi degli ortaggi primaticci o ritardarli sino a stagione avanzata, e dei letticaldi.

Il fatalismo che, come ho detto nella fine del Capo II, regola una gran parte dei contadini e degli ortolani non permette a questi ultimi di prevenire molte volte i danni del freddo, e non di rado avviene che gli ortaggi ne siano irreparabilmente percossi. Certamente che per guarentirli dalla meteora a loro più nemica si richiedono alquante cure minuziose. Ma quando l'ortolano riflettesse che senza queste può correre pericolo da perdere molta porzione delle proprie entrate, sarebbe assai più sollecito ed attento a porre in opera le cautele più opportune che egli conosce, come mostrerò, additando primieramente ciò che ho veduto farsi e riuscire, e quanto ho fatto fare e potrebbesi praticare.

All'Articolo *Cavolo* della Terza Parte si leggerà il metodo che si tiene generalmente per riparare dal gelo le piante di quelle specie che rimangono in terra, e di cui si attende il frutto in primavera, il qual metodo consiste nel curvarle, e per tenerle in quello stato rivolte al perfettissimo mezzogiorno si apre colla vanga una buca tanto profonda ed ampia, che sia capace di ricevere un terzo od una metà del capo di esse piante, e

poi si versa la terra escavata sul pedale della pianta stessa in guisa da ripararla dal settentrione, mentre al tempo stesso assicura col suo peso alla testa del cavolo cui difende dal freddo tutto il raggio del mezzogiorno. Questo metodo può estendersi ad altre piante. In ogni caso si avranno le seguenti attenzioni. In primo luogo se la terra di sua natura sia argillosa si farà tale operazione il più tardi che sia possibile negli anni nei quali la lunghezza dell' autunno piovoso ha di soverchio inumidito il terreno. Quando sia asciutta potrà anticiparsi. Non si avrà giammai troppa fretta di levare queste coperture, che ordinariamente sono le meno incerte e che portino seco minori inconvenienti. La seconda avvertenza da aversi è di non coricare o seppellire mai più di due terzi della pianta; e di badar bene, per quanto è possibile, a non fare tale operazione prima che non sia asciutta. Ho osservato che molte piante coperte di terra quando sono state dilavate lungo tempo dalla pioggia periscono assai facilmente. Talvolta però non vi è bisogno di coricarle, nè si deve fare. Così per riparare le piante, per esempio, di cardo o di carciofo, delle quali vogliasi avere la semente si recidono in sul principio di dicembre per metà, badando bene che fra le parti superstiti non si frapponga alcun frammento di foglia tagliata, e che le foglie del *cuore* o grumolo interno siano bene confermate. Poi si alzerà la terra a foggia di piramide intorno alla pianta, la cima della quale non sarà coperta

di terra. Il mio ortolano quando teme i grandi geli che possono minacciare la vita della pianta, prende un coccio di pignatta ed un pezzo di stuoja, e forma un tetto alla medesima, quale però è prontissimo a levare subitamente che s' accorge che comincia a disgelare, ovvero che il gelo è tanto leggiero da non temere che in qualche modo possa danneggiare la pianta. Da questo può ognuno agevolmente raccogliere il modo onde mantenere le piante da semenze, le quali da molti non si hanno, allegando che il freddo le uccide. Qui sotto pure parlerò di un mezzo che si usa da chi non è ignorante o pigro per procacciarsi le sementi di cavolofiore, cosa che nei dipartimenti posti al di là del 44 grado di latitudine, come la maggior parte del regno d' Italia, merita di essere conosciuta ed adottata.

Tutti sanno benissimo che per riparare i prodotti dell' orto si possono molti fra loro coprire, ed avranno veduto nel Capo II indicate le varie specie di coperture. Se parlassi a giardinieri o coltivatori di piante esotiche li consiglierei di preferire l' uso delle campane di vetro o di terra, le prime da lasciare anche il giorno, e le seconde per la notte. Ma io scrivo per gli ortolani comuni; quindi tratterò piuttosto del modo di applicare que' copertoj che possono con facilità e con economia procurarsi, riserbandomi ad accennare alcuna cosa delle prime quando indicherò l' abbozzo del modo onde avere prodotti primaticci. Il fieno, la paglia, lo strame, le foglie secche, e la lettiera sono mezzi che l' ortolano ha

sempre fra le mani. Egli ne usa, ma spesso con esito infelice. Quindi io l'ho ascoltato tacciare di ridicola invenzione questo metodo. Una volta però ne convinsi uno che la colpa era tutta tutta sua se non riusciva bene il segreto. Bisognerebbe che gli ortolani le disponessero in modo che, per quanto è possibile, le piante così coperte sentano il minor umido. E però tali sostanze dovrebbono riservare unicamente per luoghi inclinati, applicarle il più tardi che possono; metterle alte assai, mentre quanto più gli strati sono sottili tanto più presto sono penetrati dall'umidità; e per ultimo non levarle mai se non se quando siasi sicuri che non verranno più forti geli. Con tutto ciò a me riuscì sempre assai più sicuro il seguente metodo.

Quando volli riparare un'ajetta di fiori od erbaggi senza privarla però del vantaggio delle poche belle giornate dell'inverno cominciai dal fare stendere tutte intorno al luogo da ripararsi uno strato di fieno, largo un mezzo braccio ed alto in modo che superasse la cima delle piante che supponeva arrivate a quello stato al quale sogliono essere giunte nella stagione che cessa per loro il pericolo de' geli. Indi internamente al detto mucchio faceva disporre tanti paletti più o meno grossi secondo l'estensione del terreno da coprire, tutti forcuti, e a maggiori o minori distanze fra di loro. Se l'estensione era vasta ne faceva disporre anche una fila nel mezzo. Poi con tante bacchette o piccole pertiche formava l'orditura di un tetto, avendo l'avvertenza che fosse a piano un

poco inclinato al nord. Poi sopra vi poneva la lettiera od alcuna delle altre sostanze. Così ogni mattina, volendo, scopriva le piante. Ma siccome ben m' accorgo che un tal metodo è un poco brigoso, e lungo massimamente qualora la estensione sia piuttosto vasta, così consiglio ciò che ho fatto con eguale felice successo dopo avere parlato di un uso che ho veduto praticarsi da molti ortolani e che, secondo me, non può produrre molto buon effetto. Eglino costumano di coprire colle stuoje alcuni prodotti. Ma io ho osservato, che la stuoja o rimane sollevata ed allora non ripara che la brina, e permettendo all' aria fredda d' insinuarsi non impedisce il danno che un freddo un poco gagliardo può apportare, ovvero la stuoja tocca le piante, ed allora ognuno vede che le medesime deggiono necessariamente soffrirne. Quindi vorrei che che si praticasse quanto mille volte feci con vantaggio, vale a dire che si seguisse il metodo da me sopra indicato, preparando l' orditura del copertojo, dopo avere cinto intorno il terreno con qualche sostanza che lo ripari dall' ingresso del freddo lateralmente, e sopra vi si stendessero le stuoje ancora doppie quando rigida molto fosse la stagione. Le stuoje si levano e si rimettono in pochi momenti. Chi poi avesse qualche pianta di quelle che, in inverno perdendo affatto le foglie, abbisognano che sia assicurato il caldo alle radici, porrà loro sopra uno strato di *lettiera*, la quale

sia stata per una notte sotto alle bestie. Non lascerà poi di andarla cambiando affinchè quella sotto putrefacendosi non rechi danno colla troppa umidità alla radice. Sarà bene che ogni ortolano sappia che in generale gli ortaggi soffrono talvolta meno per l' eccesso del gelo che per la soverchia umidità, massimamente se accompagnata dal freddo. Colle stuoje messe, come ho indicato, si ripareranno gli erbaggi dalle prime nevi o da quelle che cadono straordinariamente in primavera.

I mezzi indicati sinora servono bensì a riparare il freddo, ma bisogna convenire che ad assicurarne l' effetto fa di mestieri avere opportunamente collocati gli erbaggi nelle migliori situazioni, e nelle caldine. Io non ho mai provato per gli ortaggi l' uso del fumo. Questo però è ottimo per gli arboscelli e le piante un poco elevate, e so che nel dipartimento dell' Alto Adige se ne servono con vantaggio per assicurare le viti in primavera. Quelli che hanno i *carciofoleti* posti in alto e che temono che le brine di primavera quando stanno per ispuntare i bottoni, essendo già alte le piante, le offendano, non sarà male che lo conoscano. Il male della brina viene da essa recato poco prima del nascere del sole. Quando ciò avvenga bisogna avere delle materie combustibili come paglia, trucioli di legno, e porle ad ardere, ma contro al vento in maniera tale che esso venga a spingere il fumo che tramandano tutto addosso alle piante. Si avvertirà che le materie non siano molto asciutte, mentre

così il fumo essendo in maggior quantità, e di più lunga durata produce più sicuro effetto. Possono servire fascine di vite umide, e stracci.

Una delle cognizioni che aver deve colui il quale vuole essere veramente tenuto per maestro nella professione d' ortolano è quella di sapere procurarsi delle primizie, cioè apprestare ortaggi fuor di stagione e protrarne il godimento di essi allorchè è terminato il tempo di averne per gli altri. Ma ben pochi sono quelli che in questa parte di coltivazione ortense siano bene esperimentati. Si adduce per motivo che il frutto che se ne ricava non vale la pena. Questa risposta è ad un certo punto appoggiata nel vero; ma non è poi assolutamente da ammettersi per verissima in tutta la estensione. Convengo che toltine gli ortolani presso le grandi città o della capitale gli altri certamente non ci troverebbero il loro guadagno ad avere stufe per ananassi, per poponi, e molto meno per altre piante. Credo ancora che una gran parte di quelle meraviglie che si trovano ripetute in tanti volumi sia da riseccarsi dalle descrizioni elegantissime che se ne fanno, mentre in generale è certo che il sapore non corrisponde all' esterna forma. Ma con tutto ciò non concederei tanto facilmente ai nostri ortolani, che l' affrettare od il ritardare di qualche settimana la maturità di qualche prodotto nostro non potesse, ove più ove meno, essere lucroso. Di fatto sappiamo che le verzure che agli abitanti nel centro o nel nord del regno sono condotte o dai dipar-

timenti posti sulle rive del mare, o dalla Toscana e Riviera di Genova vengono pagate a caro prezzo. Forse se venisse raddoppiata l' attività dei nostri ortolani, e si ponessero in opera tutti que' mezzi che senza molto dispendio possono usare, pármi che ricaverebbero eglino medesimi assai di vantaggio. Perciò verrò qui con qualche precisione indicando ciò che meglio far si potrebbe e che io vidi ancora eseguirsi a tale effetto. Anzi narrerò spesso senza avvedermene alcune pratiche che da qualche industrioso ortolano si vanno usando, che s' ignorano o disprezzano da moltissimi, e che di rado si vogliono ammettere tacciandole di affatto incapaci a produrre l' effetto bramato.

Vi sono alcune regole generali per avere dei prodotti primaticci, le quali esporre devonsi prima d' indicare veruna particolarità. Non tutte le specie dell' istesso genere si prestano, e nemmeno tutte le varietà possono scegliersi indifferentemente. Sa ogni ortolano che vi è quella specie di lattuga o di pisello che è la prima a svilupparsi naturalmente in primavera. Ora volendo avere lattughe o piselli primaticci dovrà appunto mettere a prova quella sorta che messa in terra sarebbe la prima a nascere. In generale le specie primaticce domandano minore grado di calore, e sembrano, direi quasi, disposte a soffrire senza danno qualche irregolarità di stagione, lo che non con tanta facilità si tollererebbe da pian-

te che domandano un grado di caldo molto maggiore.

Non tutte le esposizioni sono egualmente favorevoli. Quantunque quella del mezzodì sia da preferirsi; pure se ella non sarà ben riparata dai venti di levante non darà i prodotti maturi a dovere se non più tardi. Quindi le primizie si ottengono e negli orti chiusi, ovvero in quelli riparati da fabbriche, o in mancanza di esse da siepi, o ponendoli su queste coste espressamente fatte dall' ortolano come si è veduto a suo luogo. Coloro che hanno i terreni rivolti al mare e sulle rive del medesimo; quelli altresì che abbenchè situati fra le alpi ed i monti hanno la fortunata combinazione di avere facili poggi tutti rivolti al mezzodì, e muniti bene dai freddi di levante, ponente e nord, profittando delle naturali posizioni de' luoghi otterranno erbaggi primaticci. È pure necessario che il terreno sia più sciolto ed insieme pingue e secco. Il colore della terra è anche una particolarità alla quale si deve avere riguardo. In proporzione ch' esso è più nero, siccome riceve meglio i raggi solari, così si hanno maturi più presto i prodotti. Egli è per questo che non è mal fatto il pingere in bianoo le mura trattandosi di un orto cinto da esse appunto per avere il benefizio che i raggi si riflettano nel terreno già nero. Ho osservato non v' essere cosa più di questa certa. Ho veduto in un orto dei cavolifiori posti lungo un muro alla stessa esposizione e ad eguali circostanze di coltivazione.

Una parte del muro era bianco. Ivi più precoci si avevano i cavoli. Il contadino l'attribuiva alla particolare natura del fondo; ma chiarissimo era che al colore bianco dovevasi tale costante fenomeno. Dicasi lo stesso relativamente alla terra. Quella che dicono *forte* non è mai da scegliersi per le primizie; ma sempre la sciolta e nera. Inoltre pei prodotti precoci occorre di accumulare nel terreno la maggior quantità possibile di calorico, onde anche la dose del letame dovrà aumentarsi.

Appoggiato a questi principj un ortolano il quale conosca bene le varie sorti d'erbaggi o legumi che deve coltivare; un ortolano che nemico dell'ozio non isfugge la fatica e che è disposto a vegliare continuamente sopra le sue piante senza temere i rigori della stagione e che quasi ad ogni istante le ripara se il freddo si avvalori, e le scuopre quando il sole si mostra sull'orizzonte, può con molta facilità ottenere alquanti prodotti primaticci. E sotto questo nome, quantunque rigorosamente non vogliano alcuni comprendere che quelle produzioni che possono aversi sulla fine dell'inverno o al cominciare di primavera, io intendo disegnati ancora quegli ortaggi che si hanno o nel principio o verso la fine dell'autunno e che sono proprj soltanto della primavera suddetta. Così vediamo in molti luoghi i piselli alla fine di settembre, e se ne colgono fino al novembre. L'arte di avere tali o tali altre piante è più difficile nel centro ed al nord del-

l'Italia attesa la somma instabilità delle stagioni, ed è per ciò che deve ancora aumentarsi la diligenza dell'ortolano. Questi in generale conosce quanto dovrebbe fare. Ma talvolta sapendo certamente che il prezzo che gliene verrà dalla vendita de' suoi ortaggi precoci o tardivi non lo compenserà delle proprie fatiche si rende scusabile se non se ne fa un oggetto di cure.

Le regole generali per avere erbaggi precoci possono applicarsi in verso contrario a que' prodotti de' quali vogliasi godere a tarda stagione. Scelgansi le specie tardive, si pongano ad esposizione tale che non siano pel troppo caldo astrette a svilupparsi presto. È noto che ogni pianta a fine di compire il suo frutto domanda un dato grado di caldo. Se questo essa l' abbia entro un tempo breve più pronta crescerà, ed, al contrario, protrarrà a stagione più remota la sua maturità. Il *bacio* è la esposizione che giova a tale effetto. L' ortolano ama di avere nel suo orto anche tale aspetto pel doppio oggetto e di ritardare e di accelerare alcuni prodotti. Spieghiamo questa apparente contrarietà. Quanto al vantaggio del bacio per ritardare un prodotto chiaramente s' intende. Quando io mi dilettava della coltivazione de' fiori, per avere ranuncoli sul finire d' autunno, e nel colmo dell' inverno soleva metterne le radiche in vasi a mezzo luglio e gli esponeva al settentrione nel luogo il più fresco del mio giardinetto. Era mia cura di tenerne i vasi sempre umettati, e quando mi erano

nate le piante, lo che accadeva talora venti e talvolta trenta giorni dopo averli posti giù, io li trasportava al levante, e poi a poco a poco li avvezzava al sole un poco più caldo. Così all' avvicinarsi degli Ognissanti io ne aveva dei fioriti. Questa mia pratica era secondo la regola generale; Che a fine di far nascere un prodotto fuori di stagione bisogna mettere la pianta in quelle condizioni che richiederebbe per vegetare secondo il comune delle altre. Il ranuncolo spunta in autunno e fiorisce sul principio di primavera. Dunque era d' uopo cangiare per esso lui l' estate in autunno, ed il caldo di quest' ultima stagione doveva far seco le veci della primavera. Così in data proporzione far deve un ortolano. Uno dei mezzi più comuni per procacciarsi una gran parte degli ortaggi durante la maggior parte dell' anno è quello di riseminarli spesso, e di riparare gli ultimi dal freddo.

Per ottenere questo intento in un modo ancora più conveniente all' oggetto di avere l' uno o l' altro ortaggio in inverno, supponendo che siansi usate tutte le diligenze dipendenti dai principj che sopra ho esposti, non posso non suggerire l' uso dei copertoj *a bacheca*. La figura 42, Tav. III chiaramente esprime l' orditura del copertojo. I lati che guardano mezzodì A A A A si copriranno con una carta bianca e meglio con una tela che si invernicerà con cera ad olio, e si porrà esteriormente sopra i telaj onde l' acqua non vi si fermi sopra. Il lato a settentrione sarà sempre riparato

a meno che non siano i copertoj aderenti al muro come una finestra al battitojo. I lati verso levante e ponente saranno riparati con tela o carta, ma fuori potranno avere uno sportello che si leverà quando il sole batte nell' una o nell' altra parte. Dovrà pure aversi attenzione al freddo della notte o quando la terra è gelata. Allora con istuoje che coprano tutta la *bacheca*, si riparerà al pericolo del danno che può recare il freddo. Quest' uso non è cosa nuova. L' ho praticato felicemente pe' fiori, ed è quello stesso che si usa fuori d' Italia. Non è punto dispendioso in modo da spaventare. Ma esso ha il grandissimo vantaggio, che non solo ripara dal freddo ma lascia sempre che le piante godano il beneficio della luce la quale per esse è essenzialissima, e supplisce in gran parte almeno alla mancanza del caldo. Quegli ortolani che pel carnevale vogliono guadagnare qualche cosa di più adottando questi copertoj *a bacheca* si troveranno molto contenti. Le dimensioni di tali macchinette saranno proporzionate alla qualità dei prodotti che si vorranno coltivare. In generale per altro consiglierò sempre di preferire le meno elevate. Così, per esempio, fra i piselli non prenderà mai quelli che si arrampicano, ma bensì alcuna delle varietà che rimangono nane.

Queste avvertenze da me fin ora suggerite mi sembrano più che sufficienti per la massima parte degli amatori. Ma potendovi essere qualcheduno il quale voglia raffinare ancora di più

l' esercizio della professione dell' ortolano ho pensato che non riuscirà discaro che io aggiunga alcune cose intorno all' uso del *lettocaldo* per assicurare la precoce maturazione degli ortaggi. Ciò particolarmente potrà piacere agli abitanti dei dipartimenti settentrionali del regno i quali più degli altri abbisognar possono di conoscere come avere prodotti di primavera ancora nel cuore dell' inverno.

Due sorti distinguo di *letticaldi*. Chiamano alcuni col nome di *Quaderno* ciò che i Francesi dicono *couche sourde* che noi potremmo dire *lettocaldo* di seconda qualità. Ecco il modo di farlo. Si destina quella porzione di terreno che si brama ridurre, la quale già sarà sempre proporzionata alla quantità delle piante che si vogliono alimentare, ed esposta a mezzodì. Poi si leva via la terra alla profondità di sei od otto palmi della nuova misura, e in seguito vi si mette del letame di cavallo mezzo consumato per cinque o sei palmi di altezza, avvertendo che sia piuttosto compresso, ma non di troppo. Indi prendasi della terra sciolta, ingrassata con letame bene scomposto e si ponga sopra allo strato all' altezza di quattro palmi. Poi sulla medesima si pianteranno quegli erbaggi dei quali si voglia in primavera affrettare la maturità. Già bisognerà per maggior sicurezza formarsi un copertojo quando non vogliasi preferire la noja di levare ad ogni momento la stuoja. Può questa specie di lettocaldo servire per far nascere con sollecitudine que' semi da cui si vogliono ave-

re le pianticelle da trasporre per tempo. Si costruirà secondo che vogliasi usarne pel primo o secondo oggetto in diversa stagione, e per le piante che vogliansi avere da mangiare si costruirà allorquando saranno al caso di essere traspiantate. Si antioiperà di quindici giorni od un mese la formazione di quelli destinati a sviluppare delle semenze. Gli ortolani in molti luoghi pongono i semi dei meloni e d' altri erbaggi a nascere entro la stalla. Colà non possono se non se germogliare. Trasportati nell' orto, trovandosi le tenere piante in un luogo ohe è infinitamente meno temperato ed anzi più freddo, con somma facilità periscono, lochè vidi avvenire appunto particolarmente nei cucurbitini. Se l' ortolano preferisce il metodo di questi letticaldi, potrebbe seminare con maggior sicurezza i suoi erbaggi, i quali potendo per più lungo tempo godere del caldo nell' atto del piantamento non si troverebbero tanto esposti, mentre la stagione sarebbe avanzata e le pianticelle fortificate.

Ma vi è l' altra sorta di *lettocaldo*, la quale sebbene io pensi che solamente pochissimi amatori o qualche ortolano posto vicino alla capitale o a grandi città vorranno usare, pure credo dovere descrivere per soddisfare allo scopo che mi sono prefisso di presentare, cioè, un abbozzo di tuttociò che è necessario da sapersi da chi vuole coltivare col massimo vantaggio un orto. Ho detto in altre occasioni, e qui lo ripeto, che sino dalla metà del XIII secolo dell' Era volgare conoscevasi

assai bene essere metodo opportunissimo a far nascere anticipatamente le piante, come delle cucurbitine ci assicura *Crescenzio* nel libro VI, il procurare maggior calore alla terra col sottoporvi del letame. La prima avvertenza da aversi per formare questi letticaldi sarà, oltre la scelta della migliore esposizione, quella di destinare a tal uopo un terreno di natura secco, mentre l'umido è cattivo, perchè in esso più presto si raffredda la massa. Sul fondo nel quale dovrà essa posare si stenderà un letto di carbone che sarà ben fatto se posi sopra ad uno strato di sabbia. Poi si prenderà del letame di cavallo o di bue, preferendo sempre il primo, e se ne farà un ammasso alto non più di un metro e non meno di sette palmi, e largo non mai oltre ad un metro e 7 palmi, lungo a volontà. Il letame sarà lettiera che solo da poco tempo è stata levata dalla stalla e non invecchiata. Nel formare il lettocaldo si comprimerà, non però eccessivamente, ma soltanto quanto che basta ad assicurarsi che non vi rimangano intervalli o vacui nel mezzo. Si avvertirà di comprimere similmente i lati, tagliando tutte le paglie che in modo sensibile escissero fuori della massa. Indi sarà ottima cosa cingere i quattro lati formando contro i medesimi quattro muricciuoli di carbone il quale, come ognuno sa, ottimamente vale ad impedire la dispersione del calorico. A tale effetto anzi parmi che si potrebbero fare i letticaldi entro una fossa. La massa dovrebbe dapprima rimanere isolata. Il carbone

poi riempirebbe il vuoto fra le pareti della fossa e la massa. Su questa si pone uno strato alto tre in quattro palmi di terra proporzionata alla qualità del prodotto che si vuole coltivare. Qualora si desideri che il calore del lettocaldo sia di più lunga durata, allora bisognerà che le sostanze secche che vi si uniscono siano un poco più copiose, mentre così tarda assai più a svanire il caldo. Per tal ragione non si dovrà scegliere il letame troppo scomposto od abbondante di materie escrementizie. Qualora poi il caldo cominciasse a diminuire in un tempo nel quale ve ne fosse bisogno, allora si potrebbe riscaldare la massa coll' aggiungervi ai lati del nuovo letame; in conseguenza bisogna prevedere simile necessità, lasciando uno spazio di un mezzo metro circa intorno al lettocaldo senza verun ingombro. Qualora l'ortolano s' accorga che la massa comincia a raffreddarsi, egli scava tutta la terra intorno al lettocaldo e ne riempie il fosse fatto con letame nuovo, il quale rianima il calore quasi spento. Questo metodo ch' io altre volte ho adoperato riesce facilissimo e sicuro. È inutile l'avvertire che ogni lettocaldo aver deve il suo copertojo a bacheca, il quale potrà essere munito di tela, carta, od anche di vetri se il padrone o l'ortolano vorranno farne la spesa.

Ecco alcune regole che mi sembrano le più necessarie da osservarsi per dirigere queste sorti di coltivazione. Suppongasi fatto il lettocaldo. Non si dovrà collocarvi alcuna pianta se prima

non è alquanto rallentato il calore, altrimenti elleno perirebbono. Si metterà maggiore o minore quantità di terra in proporzione della qualità delle radici della pianta. La prima cura, se trattisi di piante che si traspiantano nel lettocaldo, come, per esempio, gli asparagi, sarà quella di fare in modo che nel traspiantamento le radichette non solo non siano offese, ma che anzi abbiano tutta la terra intorno. Io anzi penso che per tali coltivazioni sia essenzialmente necessario di trasporre in pane. Ciò dico perchè in questa maniera si risparmia un adacquamento, e poi la pianta non deve perder tempo a rifare le radici perite e non cessa un istante dal succhiare alimento, cosa essenzialissima affinchè più presto trovisi a quel grado di maturità che si desidera. Non si tengano le piante troppo strette, ma potranno però avere una distanza minore di quella che occorrerebbe dar loro se si trovassero in terra. La diligenza più essenziale, e che temerei la più difficile ad aversi dagli ortolani comuni, concerne l'aria che bisogna dare alle piante. So benissimo che quando è il sole alquanto caldo si aprirebbero o leverebbero i copertoj. Ma ciò bisogna fare con previdenza, cioè aprir subito se esso è caldo dal momento che comincia a spargere i suoi raggi, e tardare se mai la mattina sia fredda. Che se, come avviene qualche rara volta in inverno, il sole non ha la forza di sciogliere il ghiaccio allora basterà aprire per pochi minuti tanto per rinnovare l'aria. Ma al contrario nei giorni coperti

non gelati si potrà dar aria maggiore o minore secondo che la temperatura è più o meno calda, e più o meno nebbiosa. Non bisogna mai dimenticarsi un momento che queste piante possono soffrire e pel freddo e pel caldo, e per la troppo prolungata mancanza d' aria. S' intende che nelle serene notti d' inverno sempre si dovranno coprire non solo cogli sportelli, ma non sarà male aggiungervi sopra della paglia o stuoje o piccolo materasso ripieno di foglie e musco o stoppa per ben assicurarle dal freddo. Così pure si dovrà di quando in quando scandagliare, ponendovi entro la mano, il grado del caldo, e qualora sentasi diminuire si accrescerà, come si è detto, nuovo letame. È necessario che le piante abbiano una sufficiente quantità di umido, ma nel tempo stesso bisogna guardarsi dal fare irrigazioni troppo spesso o troppo copiose. Nel rimanente le regole di coltivazione che osservansi per una data pianta posta in terra si dovranno seguitare per quelle che si posero sul lettocaldo. Siccome io non iscrivo pei giardinieri, così ommetto tuttociò che risguarda la formazione dei letticaldi colla valanea. Finisco coll' avvertire che i letticaldi che voglionsi fare alla fine dell' autunno per avere ortaggi in inverno debbonsi fare più alti e spaziosi essendovi bisogno di concentrare in essi la maggiore possibile quantità di calorico. Que' che si fanno in primavera possono avere la metà delle dimensioni; rimanendo sempre arbitraria la lunghezza.

CAPO X.

Delle malattie che più sogliono attaccare gli ortaggi; de' nemici che a loro nuocono, e della maniera di preservarli dalle une e dagli altri.

Nella Terza Parte di quest' opera a ciaschedun Articolo andrò notando le particolari infermità delle piante che ne formano il soggetto. Ma siccome ve ne sono alcune che possono dirsi comuni ad una gran parte degli ortaggi, così ho voluto prima raccogliere qui le generalità relative ai morbi che li affliggono, seguendo perciò la nomenclatura del mio Saggio teorico-pratico sulle malattie delle piante, pubblicato in Venezia nel 1807.

Le piante bulbose, come l'aglio, la cipolla, il porro, lo scalogno e le varietà loro talvolta in occasione dei grandi alidori sono soggette al secchereccio. Cominciano le radici ultime a diseccarsi lochè porta in seguito il diseccamento della radice o bulbo. Negli anni nei quali manca a queste piante una competente dose di acqua in tempo dell' estate ciò è molto frequente. Le cipolle pochissimo ingrassano. Comincia la loro pelle esteriore a diseccarsi; si corrugano ad un tempo stesso perdendo la vitalità. Perciò i bulbi si dovranno piantare sotto almeno due buone dita. Quantunque queste piante preferiscoano i terreni asciutti, ciò non ostante non possono star senza una discreta quantità d' umido. Un simile malore è

di rilievo più nei terreni che chiamano caldi che nei freddi. L' irrigazione opportunamente previene questo danno. Una volta però che le cipolle lo abbiano cominciato a provare assai difficilmente si toglie. In ogni caso si avrà la precauzione di non porle tanto alla superficie.

Qualora manchi il calore ordinario del sole alcuni ortaggi conservano un sapore aspro. Ciò facilmente si previene mettendo la pianta, per quanto è possibile, in istato di essere ben circondata dal sole. Ma l' asprezza degli erbaggi si corregge col coprirli siccome si fa dei cardi, i quali se si mangino senza averli prima circondati di terra o d' altro riparo sono acri oltremodo.

Le piante della famiglia delle cucurbitine da giugno a settembre, e talora anche in ottobre quando la stagione vada calda, si veggono talvolta ricoprirsi di una come finissima lanugine che ha molta somiglianza colla muffa delle frutta che mezze già si putrefanno. Cominciano prima le foglie ed i bottoni ad imbianchire, e tosto veggonsi coperte le piante dell' indicata lanugine. Ne' luoghi bassi ed umidi, o dove s' irriga con troppa frequenza manifestasi questo morbo che chiamo *albugine*. D' ordinario regna più nelle estati umide che nelle calde ed asciutte. Le piante che erano sane prima di nebbia improvvisa, che la sera apparivano vegete, la mattina ne comparvero infette e precisamente all' atto dello spuntare del sole, cioè appunto nell' ora

più fresca. Quando le piante sono ancora giovinette ed il morbo non ha intaccata che una porzione delle medesime, allora si può recidere la parte inferma. Se no, il male infetta tutta la pianta che irremissibilmente perisce. Qualunque altro rimedio è inutile. Ma non si può non raccomandare abbastanza di tener l'orto asciutto e bene in iscolo, avvertendo di lavorarlo convenientemente. Questo è l'unico rimedio preservativo.

Avviene talvolta che piante che aver dovrebbero un fusto elevato lo formano piccolissimo, per cui nane rimanendo anche tutte le altre parti sono difettose. Se l'osservai ne' fiori lo vidi ancora talvolta ne' peperoni, e ne' petronciani. Il più delle volte però è tale malattia propria piuttosto di un individuo che di una moltitudine di piante. Nelle primavere che dopo d'essere stato fredde tutto ad un tratto spiegansi caldissime vidi più spesso alcuni erbaggi senza fusto il quale morbo io chiamai *acaulosia*. In generale posso assicurare che qualora nel trapiantare si pongano le pianticelle ne' terreni soleggiati e sottili, ne' quali più spesso avviene il descritto fenomeno, non tanto a fior di terra si previene questo malore, che una volta vidi avere mandati a male molti individui di peperone lungo un muro.

Il caldo fa soventi fiate abbiosciare le foglie di alcuni erbaggi che mancano delle convenienti irrigazioni, ed un eguale effetto è prodotto dal freddo. Nel primo caso l'acqua può venire a ri-

sanare le piante; nel secondo rare volte vidi guarire le medesime, onde non v' è altro riparo da apporre quando la malattia è spiegata, se non se affrettare la raccolta dell' ortaggio, ovvero coprirlo nel modo il più sicuro affinchè il freddo non avanzi di più la fatta strage.

Il sole ed il gelo, particolarmente quello di primavera, producono funestissimi effetti negli ortaggi. Talvolta il primo spiegando con soverchia forza i suoi raggi sulle pianticelle ancor tenere e per caso bagnate ne offende le estremità che appariscono quasi come se fossero state bruciate dal fuoco, il qual fenomeno si vede prodotto dal freddo, e frequentissimo lo cagionano le brine. Un vento ardentissimo in estate, o straordinariamente freddo in primavera quando la vegetazione è già spiegata presentano lo stesso accidente che io chiamo *abbronzamento* meglio di quello lo chiamassi *necrosi* nel mio Saggio sulle Malattie, mentre *necrosi* vuol dire *morte*, ed un tal male non cagiona la morte alla pianta a meno che non sia molto delicata e solamente in qualche caso particolare. Quella che i Romani chiamano *caldafredda*, cioè quell' alternativa di stagioni, che da un istante all' altro più volte anche in uno stesso giorno passa da un estremo freddo ad un estremo caldo, produce l' abbronzamento. Chiaramente si comprende non esservi che i rimedj preservativi. Nel Cap. VIII ho indicato il metodo di garantire col fumo i mali che cagionano le brine in pri-

minosi dell' ordinario ma sono eccessivamente gonfi ed hanno un sapore insipido ed acquoso. Negli anni poco caldi e piovosi, in estate più spesso, vedesi dominare tal morbo, come appunto avvenne nella passata stagione estiva del 1810. Può per altro accadere anche per soverchia irrigazione. Ognuno vede che nel secondo caso può prevenirsi; ma che nè in questo nè in quello può curarsi.

Tenendo troppo coperte le piante per ripararle dal freddo, e non dando ad esse luce nè aria si corre pericolo di vedere allungare gli steli ma sottilissimi, e tanto gracili che mal reggendosi in breve periscono. Possiamo prevenirlo. Ed è perciò che parlando della cura dei prodotti primaticci, e dei ripari da farsi alle piante contro i danni dell' inverno ebbi l' attenzione d' inculcare che si procuri di rinnovare l' aria, di non lasciar penetrare sotto i copertoj troppo caldo, e soprattutto suggerii di lasciare ad esse godere la maggior possibile copia di luce, onde ho raccomandati i *copertoj a bacheca* cogli specchj di tela bianca a cui si darà cera od olio, o vero di carta similmente preparata come praticano gli Olandesi.

Qualcheduno mi ha presentati alle volte degli sparagi che in vece di essere rotondi erano piatti. La ragione di questo fenomeno è chiarissima. All' atto che spuntano trovandosi contro qualche intoppo il quale non permetta di liberamente svilupparsi sono costretti a serbare quella

figura che viene determinata dall' ostacolo che loro si presenta. Mentre il fisico trova molte riflessioni da fare su questo fenomeno che egli colloca nelle malattie dandogli il nome di *platesia*, cioè figura appianata, l' ortolano ne dedurrà la necessità di tenere ben rimonda dai sassi d' ogni volume la sua terra.

Ma le due sorgenti principali di rovina agli ortaggi sono la *nebbia* e gl' *insetti*; quindi di entrambi questi oggetti bisognerà discorrere un poco alla distesa. Io, lasciando a parte e rispettando le opinioni dei valenti uomini che sono di contrario parere, chiamo *nebbia* quella malattia delle piante la quale si manifesta con macchie da prima pallide e smorte e che in progresso diventano ordinariamente rossicce, e talora gialleggianti o nericce, che presentano varie gradazioni di colori ma sempre piuttosto oscuri. Queste macchie coprono per lo più l' esterno delle piante, e alle volte l' interna sostanza ancora. I legumi degli orti talora si vedono aspersi di macchie da prima non molto grandi ma biancastre, e più allargate in uno che in un altro aspetto. Poi diventano scure. Qualche volta la cosa s' arresta a questo punto, ma sovente si raggrinzano le piante e poi muojono. Ciò avviene, come ho osservato alle fave in primavera, ordinariamente dopo che caduta brevissima e leggerissima pioggia esce il sole a ferir le piante fra nube e nube. Talora oltre gli steli anche i semi sono offesi dalla nebbia. Vidi piante di fava che esteriormente con-

siderandone i baccelli appena appena davano qualche indizio di nebbia, mentre internamente i grani erano offesi da questa che ne rende amara la sostanza, e talvolta affatto quasi la distrugge. Se le macchie, come ne ho vedute nella scorzonera e nella barba di becco, sono polverose cioè coperte di una sostanza giallognola simile alla polvere, allora chiamano tal malattia *melume*, *malume* o *fumana*. Talora le macchie sono gialle, lunghe e come a raggi, ed allora diconle *giallume*. Quando sono nere o rosse vengono chiamate ruggine. Si osserva che queste ed altre macchie avendo la superficie alquanto corrugata e come disorganizzata, danno chiaramente a vedere che ivi è fissata una sostanza straniera. In quest' ultimo caso si pretende che siano pianticelle del genere degli *Aecidium*. L' opinione poi oggi più universalmente ammessa intorno all' origine della nebbia è che siano un ammasso di pianticelle *criptogame* che col favore della stagione sviluppansi sulle parti macchiate. Comunque avvengano questi fenomeni, sull' origine dei quali non convengono ancora tutti i fisici, credo solamente dovere avvertire che generalmente quanto più i luoghi ove esistono gli orti sono poco ventilati; quanta è maggiore la quantità delle nebbie che sogliono alzarsi in que' terreni, quanto maggiore è la copia dei letami che ad essi viene data; quanto più umida ed insieme calda corre la primavera, e meno ventosa tanto più di frequente le piante ortensi sono afflitte dalla nebbia. Io sono ben lontano dal volere as-

segnare queste cose per la cagione delle nebbie. Ma la mia osservazione mi ha convinto che il maggior concorso ed unione di queste circostanze presenta altresì proporzionatamente l'indicato flagello. M'unisco a quelli che asseriscono non esservi rimedio a queste malattie. Bensì credo potere assicurare che togliendo quelle circostanze che alle volte sono in poter nostro, cioè, per esempio, minorando i letami, tagliando piante che impediscono la libera ventilazione, non essendo tanto prodighi d'irrigazione, astenendosi dal lavorare intorno alle piante in primavera ne' giorni nei quali regnano forti afe, si può presumere ragionevolmente di minorare queste nebbie o almeno di menomarne i tristi effetti i quali si estendono a raggrinzare e far perire i semi, e le piante istesse. Anche la diligenza di non impiegare letami i quali non siano affatto digeriti si può verisimilmente credere che possa rendere minori i funesti effetti delle nebbie.

Ma non meno avversi alle piante delle malattie indicate sin qui sono gl'insetti, i vermi, ed alcuni quadrupedi. Io ne aveva già parlato nel mio Saggio sulle malattie delle Piante, ed ultimamente il non ha guari defunto Professore *Bayle-Barelle* nel suo utilissimo lavoro intitolato *Saggio sugli insetti nocivi ai vegetabili economici* con maggior estensione ha raccolte le notizie intorno ai medesimi. Chi possiede amendue queste opere, e la mia Memoria sulle Piralidi che devastarono quat-

tro o sei anni fa le canapaje potrà formarsi un'idea bastante della vastità delle notizie che bisognerebbe avere per mettersi in istato di tentare con sicuro esito la distruzione degl' insetti. In questo luogo mi restringerò a dire alcuna cosa in generale di questi esseri che più offendono gli orti. Siccome parlo a degli agricoltori, così non mi diffonderò molto nella descrizione loro. Della massima parte si legge nel Saggio dell' anzidetto *Barelle*. Il *Dictionnaire d' Histoire naturelle* ristampato dal signor *Pezzana* a Venezia ne contiene parecchie, come pure il *Nouveau cours complet d' Histoire Naturelle* fatto da una società di membri dell' Istituto, e l' *Entomologia di Linneo* colle aggiunte di *Villers*. Mi farò per altro un dovere di dare notizia accurata di quelli che più flagellano l' uno o l' altro ortaggio nell' Articolo di ciascheduno, indicando il nome latino ed insieme l' opera nella quale potrà leggersi la descrizione.

L' ortolano rare volte sa o vuole distinguere gl' insetti gli uni dagli altri. Egli chiama quasi indistintamente tutti i bruchi, cioè le larve di essi, col nome di *baco* e *ruca*. Nè io verrò qui ad illuminarlo. Pur troppo è verissimo che il maggior male che gl' insetti arrechino alle piante è per la massima parte in questo stato. Tutte le cure dell' ortolano devono rivolgersi a distruggere tali bruchi. Gl'indicati mezzi di esterminarli sono moltissimi ed ogni giorno se ne veggono uscire dei nuovi. Ma sventuratamente il loro effetto sta per la

maggior parte nelle pagine stampate degli scrittori di Giornali che hanno assunto l' obbligo col pubblico di riempiere ogni mese un determinato numero di fogli, onde sollevare alcun poco dal grandissimo incarico di far nulla gli oziosi. Ripeto ciò che più volte ho detto. Quanto più tali segreti sono composti ed esibiti con aria di mistero tanto più mi sono sospetti. Quantunque non possa negare l' attività di alcuni, credo per altro che non mi si vorrà contrastare, che anche quelle ricette che operano in un caso si rendono inefficaci in un altro. Tutti i metodi per distruggere gl' insetti sembrammi ridotti ai seguenti: 1. Precauzione nell' applicare i concimi; 2. Lavori; 3. Piantagione di qualche erbaggio o per allettare gl' insetti, onde una pianta piuttosto che un' altra distruggano, o perchè offesi dall' odore di una rispettino amendue; 4 Decozioni; 5. Suffimigj; 6. Caccia.

1. Convengono tutti che l' uso dei letami di stalla non bene scomposti è un comodo che molto facilita lo sviluppo degl' insetti. Dunque si usino convenientemente preparati. La fuliggine secondo molti scrittori può applicarsi con molto buon successo, e si vuole che faccia perire molti insetti. Le mie sperienze non sono state molto felici. Con tutto ciò si possono replicare. *Barelle* nei terreni pingui ed argillosi assicura che la calce, il gesso e la cenere gli sono ben riusciti. Quanto alla cenere una volta l' ho tentato e ne vidi buon esito. Un'altra fiata non ne ebbi verun felice suc-

cesso. Trattandosi di un terreno infestato dallo *Grillo-talpe* o gamberi di terra, se concimisi con letame di majale, e se nel terreno a quando a quando si pongano mucchj, o meglio cassette a fior di terra con letame di cavallo o di bue si giungerà facilmente a liberare il fondo. Questo insetto sfugge le materie *fecali* del majale, ma si diletta molto di quelle del cavallo o bue; in esse si rifugge, ed è agevolissimo l'ucciderlo.

2. È certo che il freddo è un grandissimo nemico degl'insetti. Più di un ortolano mi ha assicurato che quando le stagioni jemali vanno rigide, e che si lavora il terreno alla primavera, assai pochi bacherozzoli appariscono. Quindi non cessi l'ortolano di prevalersi di questo mezzo, e di lavorare in occasione dei grandi freddi, quando la terra è scoperta, e ne avrà vantaggio. I frequenti lavori, ma colla zappa, ed i reiterati sarchiamenti in ogni stagione concorrono più di quello che si pensa a distruggere le varie genie di questi animaletti. Ho fatta osservazione che gli orti meno aereati, di scolo più difficile e tenuti con poca pulizia sono sempre quelli entro i quali maggiore è il danno che vi arrecano gl'insetti. I gorgoglioni o polcioni fanno molta maggiore strage negli orti posti al basso che negli elevati.

3. Pare che la piantagione di alcuni vegetabili intorno alle piante che si vogliono riparare da una data specie d'insetto meriti di essere protata ed estesa. Essa si pratica in due maniere. O

si pongono alcuni vegetabili come, per esempio, la canapa, lo stramonio, e l'ebbio, e forse altre che non sono finora abbastanza sperimentate intorno ad una piantagione, suppongasi di cavoli, e per tal mezzo gl' insetti fuggono o almeno non arrivano ai cavoli. In vece poi si è trovato che dandosi da alcuni di questi animaletti la preferenza piuttosto all'uno che all' altro ortaggio, a fine di prevenire la strage che dei suddetti cavoli possono fare le *carrughe*, alcuni hanno immaginato di seminarvi intorno della lattuga. Così quei bachi saziansi di questa e lasciano quelle. Taluno mi ha pure assicurato che col soverscio di lupini ha potuto ripulire affatto il proprio terreno dai bachi da grano, dalle grillotalpe, e dalle stesse carrughe. Non ho difficoltà a credere che gli effluvj delle piante non possano operare negli organi dell'insetto in maniera che trovandosene questi offesi siano astretti a fuggirsene, ed è ancora più intelligibile come avendo due prodotti alla loro disposizione corrano sopra uno e lascino intatto l' altro. Io sono anzi d' avviso che un tale metodo per difendersi dagli insetti meriti di essere con replicati esperimenti esaminato, mentre sarebbe quello al quale più agevolmente si presterebbero i nostri ortolani ed agricoltori.

4. Si raccomanda dalla maggior parte degli scrittori l' uso delle decozioni ora di tabacco, ora di tanaceto, ora di marrubio, ora d' assa fetida. Altri consigliano il sapone sciolto nell' acqua, misto a fuliggine; talora questa sola fatta bollire

nell'acqua. Io ne ho provate moltissime. Mi parve che taluna da principio operasse; ma in progresso sono dubbioso se possano proporsi come certe in ogni caso. Il succo dell' aglio, del giusquiamo, del guado, del sambuco, delle varie sorti di semprevivo, del lupino, qualche volta furono da me impiegati, e veramente per amore della verità debbo dire, che non ne ottenni quei vantaggi che mi promettevano gli autori di tali ricette. Al più al più la decozione di tabacco, e di assa fetida mi sembrano potersi tentare. Anche l' acqua d' canapa chi sa non potesse impiegarsi a tal uopo. L' acqua del signor *Tatin*, di cui con tanta lode ci parlano gli oltramontani, non produce in Italia verun effetto.

5. Anche i suffumigj sono stati da me provati. Assolutamente parlando potranno forse essere questi l' unica maniera certa di sterminare le intere generazioni degl' insetti. Ma forse per mia poca perizia avvenne a me più volte di ledere le piante sulle quali io l' ho tentato. Lo zolfo mi uccise larve sopra alcuni cavoli. Ma essi soffrirono assai. M' avvenne lo stesso colle tentredini o calabroni dei rosai, *Tenthredo rosae*, che m' invadevano le intere piantagioni. Alcuni vorrebbero tentare altri suffumigj anche forse più efficaci e per conseguenza più pericolosi. Sono stati immaginati dei soffietti per dirigere opportunamente sulle piante i vapori creati alla distruzione di varj insetti. Avrò moltissimo piacere che si arrivi a render facile e sicuro un tal metodo, ma prima di farne uso

dopo la poco felice esperienza fattane a mio costo attenderò lungo tempo. Bensì, poichè si parla dell'uso dello zolfo, tornerò a sperimentare se voglia riescirmi ciò che leggo in molti autori come recentemente immaginato, e sperimentato oltremonti, vale a dire di applicarlo polverizzato minutissimamente sopra le piante invase dalle ruche. Come pure voglio vedere se vero sia che le grillotalpe lo temano, e che dove ne sia stata anche pel caso sparsa porzione sul terreno elleno non si lascino più vedere.

6. Quantunque non ignori l'antipatìa che si ha dai villani non solo, ma ancora dai loro soprastanti alla caccia degl'insetti, pure non posso non ripetere che questo in una gran parte dei casi è il solo mezzo sicuro per esterminarli. Non mi fermerò a ribattere gli argomenti che contro a tale pratica si vanno adducendo, mentre altri prima e dopo di me hanno abbastanza parlato. Bensì consiglierò tutti quelli a cui preme di mettersi in istato da potere premunirsi contro questi animaletti devastatori degli ortaggi, a studiare quanto è possibile i costumi dei varj insetti, giacchè è solo con questa via che si potranno più agevolmente pigliare. Quando si rifletta che una farfalla che si uccida, supponendola femmina, si viene ad impedire lo sviluppo di cento o dugento larve che devasterebbero una data pianta, mi pare che non si dovesse esitare un momento ad allettare anche con opportune piccole ricompense i ragazzi a farne la caccia. Ne' miei Annali dell'Agricoltura del

regno sonovi degli esempj che dovrebbero persuadere quelli che ordinariamente poco inclinati a ragionare sul momento si piegano all' esempio. Io non credo di poter meglio giovare ai coltivatori d'orto che coll'indicare ora alcuni metodi per distruggere quegl' insetti che forse danno in generale il maggior guasto agli orti, prevenendoli però che a minorare di tutti la copia rendonsi indispensabili le attenzioni di cui ho parlato, trattando del primo e secondo metodo per distruggerli.

I bachi, o *rughe*, o *vermi*, o *gatte*, o *bruchi*, vale a dire le larve di varj insetti si possono pigliare in due modi, cioè uccidendone le farfalle, o attrappando le larve stesse. Io già suppongo ch' esser debba questa l' opera dei ragazzi. Pare che le farfalle notturne cagionino agli ortaggi assai più guasto di quelle che volano di giorno, toltane la cavolaja. Ora un falò che si accenda in uno od altro viale degli orti attirerà a sè d' intorno molte farfalle, che in esso trovando la morte verranno a liberare il contadino dalla noja di cacciarle. Quanto alle larve si potranno prendere o col mezzo de' polli, o facendone raccolta, ma specialmente la mattina per tempo, meglio che in qualunque altra ora del giorno. Vi sarebbe ancora un altro espediente che ho provato sicurissimo ed è quello di tardare od affrettare più giorni la seminagione di quel tale prodotto che viene di preferenza attaccato dall' uno o dall' altro insetto. Questi sviluppandosi all' epoca determinata

qualora non trovi pronto l' usato cibo perisce senza assicurare la propria specie, mentre non cangiasi mai in insetto perfetto. Un tal metodo per altro non può sempre tornar conto. Ma l' ortolano a cui per qualche vista particolare premesse di assicurarsi dell' uno o dell' alrro ortaggio, che sa essere all' atto del suo nascere invaso da questo o da quell' insetto potrà con felice successo sperimentarlo.

Le *pulci*, sotto il qual nome gli ortolani indicano molti e diversi insetti, fra i quali le doratelle, sono difficilissime a prendersi. Fu appunto per difendermene che seminai 15 giorni dopo alcune pianticelle che mi premeva salvare dal loro dente, e vi riuscii. Gli autori consigliano l'uso della decozione di fuliggine o meglio la fuliggine stessa e la cenere sparse al piede delle piante appena nate. A me sembra che dove costantemente appariscano queste pulci si potrebbero infondere le sementi nell' acqua di calcina come si fa col frumento, regolandone la dose anche allo stesso modo. Un tal metodo non è suggerito che ben di rado. Pure io, trattandosi di quegl' insetti che si attaccano a divorare i lobi o le foglie seminali degli ortaggi, credo abbia essere molto utile.

I *polcioni* o *gorguglioni* sono anch' eglino difficilissimi da distruggere. Pare che per questi abbia l' ortolano a sagrificare alquanti piedi di radicchj o cicorie alle loro invasioni. Preferiscono questa sorta di piante a tutte le altre e lasciano per essa intatti i cavoli ad ogni altro erbaggio. Ma

pare che bisogni che le cicorie siano giovani, altrimenti essendo adulte non le toccano e vanno su altro camangiare a cibarsi.

I *punteruoli* o *tonchj*, e le *mantellate* che rodono le sementi de' legumi e s' insinuano entro le medesime domandano molta diligenza per essere distrutti. La buona custodia dei semi e il porre nel forno ad un grado di calore che non ecceda mai il 44 grado e non sia minore di 40, è il rimedio il più sicuro. Per que' punteruoli o tonchj che attaccano le piante bisogna prenderli la mattina per tempo.

Il *Brucio*, sotto il qual nome intendono le larve di quelle varie sorti di mosche che divorano le radici di varie piante, finora non sappiamo come sterminarlo. I lavori in inverno e reiterati sembrano potere soli diminuire tale genìa tanto dannosa. La cenere e la fuliggine possono ancora, sparse sul terreno, giovare come per esterminare le *tipule*.

Se avvenga che in qualche terra i *grilli* facciano strage pare non esservi, come dice *Barelle*, migliore mezzo che per un anno lasciare vuoto il terreno ed appiccar fuoco alle stoppie. Lo stesso autore per liberare un campo dalle *grillotalpe* suggerisce di concimarlo a primavera colla calcina, ed assicura essere di certa riescita, come pure invita a distribuire per l' orto delle unghie di bue o di montone per attirare entro queste le *forbicine*. Ghiottissime elleno di cibo ani-

male si annidano in esso, onde gettando queste nell' acqua bollente periscono.

Infiniti segreti sono st [illegible] prodotti per esterminare le *formiche*. Posso assicurare di averli provati quasi tutti, e non vi è altro che quello dell' acqua bollente con entro la calce od anche la calce polverizzata che si versa entro il formicajo irrigandolo nel tempo stesso.

I *millepiedi* o *scolopendre* non sono altrimenti nocivi animali agli ortaggi per quanto ho potuto osservare; bensì siccome preferiscono i luoghi umidi, denotano chiaramente che il terreno nel quale sono annidati pecca per eccesso di umido, e non è per quegli ortaggi che amano un suolo asciutto.

Alcuni suggeriscono per rimedio contro gl' insetti la precauzione di allevare nell' orto una o più tartarughe, assai conosciute in Lombardia col nome di *biscia scudellera*. Esse ne mangiano ed esterminano in quantità. Domandano però acqua e crusca, e bisogna che non manchino. Non ho su ciò esperienze, ed ho riferito tutto questo sulla fede di altre persone che mi assicurano essere vero ma aggiungono che un tale segreto è buono soltanto per gli orti circondati di muro ove siano luoghi opachi.

Nuocono agli [illegible] le varie specie di *lumache*. A queste si pu[illegible]e la caccia con somma facilità in due modi. Si pongano qua e là per l' orto delle pignatte o vasi colla bocca volta in giù, un po' sollevata. Esse vi si appiattano sotto

in copia. Questo è il metodo che tengono tutti quelli ai quali piacciono per cibarsene. Altri consigliano spargere di cenere i viali dell' orto ove più spesso appariscono. Attaccasi questa al loro corpo e loro impedisce il progredire o il ritornarsene addietro. I dibattimenti che fanno cagionano a questi animali la morte. La calce fresca e la filiggine recente sparse per le ajuole producono lo stesso effetto.

Il *lombrico* che da molti si distingue col generico nome di verme, vermicciuolo, e dai Lombardi *vermisuolo* non si ciba d' ortaggi, ma nello scavarsi la terra o nel girare per terra ne scalza le pianticelle, onde viene ad essere collocato da alcuni fra gli animali dannosi. La decozione di foglie di canapa o di noce, o del mallo di questa servire può ad esterminarli.

Le *lucertole* non fanno per quanto ho potuto vedere altro male che quello di fare dei buchi, e perciò qualche volta lasciano a nudo le radici di alcuni erbaggi che per questo poi periscono, o almeno soffrono notabilmente. Trovansi però piuttosto ne' giardini sabbiosi che negli orti massime in fondo posto al basso, e che s' irrigano.

Io non parlerò nè degli *scojattoli*, nè delle *faine*, e simili quadrupedi, perchè sebbene siano nemici dell' agricoltura, negli orti non sogliono lasciarsi penetrare. Il fucile e la trappola presto liberano l' ortolano da siffatti nemici. Dicasi lo stesso dei *ghiri*.

Le *talpe* non si lasciano vedere in copia ne-

gli orti, mentre l' ortolano subito si dà attorno e molestandone i ricetti le stermina. Chi però bramasse vedere come si possano pigliare legga una Memoria inserita nel volume III degli Annali dell' Agricoltura del regno d' Italia.

I *topi* ed i *gatti* cagionano non di rado guasti negli orti di massimo rilievo. A me per altro è avvenuto di osservare che negli orti botanici e ne' giardini da fiori calcolando i danni degli uni e degli altri quasi quasi avviene che si possano più tollerare i topi dei gatti. Ma negli orti dei quali scrivo conviene spessissimo conservare i secondi per muovere la guerra ai primi, abbenchè fosse desiderabile il non avere nè gli uni nè gli altri.

Molti sono i rimedj contro i topi di cui trovansi molte specie, fra le quali il *sorcio campagnolo*, e l' *amfibio*, che arrecano gran danno alla campagna in generale ed agli orti in particolare. I gatti e le trappole ne distruggono molti nelle case, ma non così in campagna. Quindi sonosi moltiplicati anche per distruggere questi piccoli quadrupedi i segreti e le ricette. Alcune di queste sono fondate su i veleni che si apprestano sotto forma di bocconi. Veramente tali sostanze possono cagionare qualche danno. Però i Membri dell' Istituto di Francia dopo avere esaminato questo punto sonosi dichiarati che il timore del pericolo de' detti veleni non è stato fin qui verificato da nessun sinistro accidente, e pensano anzi, che, trattandosi di grandi estensioni debbasi

preferire d' impiegare bocconi avvelenati sparsi per le campagne. I veleni più indicati per ottenere lo scopo, oltre i sughi di varie piante, sono l' *arsenico* e la *noce vomica*. Per una piccola estensione di terreno però sarà sempre ottimo il seguente metodo:

Si faccia un foro in terra capace di accogliere una pentola od altro recipiente pieno d' acqua. Si ponga questo vaso poche dita al di sotto del livello del luogo, e quanto sarà più basso sarà meglio. Sopra si faccia una copertura di paglia di qualunque sorta. Il topo campagnolo viene per cercarvi grano e si annega. L' autore del *Dizionario economico-rustico* presenta 19 ricette per esterminare i sorci, quali si possono leggere all' Articolo SORCIO.

Darò fine a questo Capo dicendo alcuna cosa di quella pianta che i botanici chiamano *orobanche*, che è il flagello di alcuni legumi e particolarmente delle fave. Ella si attacca alle radici di essi, e le sciupa in sì fatta guisa che sono costretti a perire. Fa lo stesso male ancora alla canapa. Non si conosce rimedio certo. *Micheli* consigliò di sterminare la pianta quando comincia a nascere, e distruggerne le sementi. Mille favole si sono inventate sulla maniera di estipare questa dannosissima pianta. Io ho proposto nel mio Opuscolo sulle Piralidi che infestarono le canapaje di dar fuoco ai campi infestati dall' *orobanche*. Qualunque altro metodo sarà sempre insufficiente, a meno che non si voglia per

un qualche tempo lasciar di seminare nel fondo affatto quelle piante delle quali l' *orobanche* suddetto fa strage.

CAPO XI.

Della conservazione degli ortaggi, e del diseccamento delle erbe odorose.

Gli antichi nei loro scritti intorno alle cose agrarie non ommettevano mai d' insegnare i varj modi fra loro in uso per conservare i varj prodotti della campagna. Più volte sono stato spinto a seguire il loro esempio. Siccome però manco di esperienze mie proprie, così non l' ho mai fatto. Ora per rendere questo mio lavoro il meno incompleto che sia possibile pensai di raccogliere dai nostri quanto appartiene ai mezzi di mantenere più lungo spazio di tempo gli ortaggi, considerandoli divisi in *radici*, in *frutti* ed in *erbe*. Non lascerò per altro talvolta di accennare qualche cosa relativa a questo oggetto, parlando in ispecie di alcuna pianta.

La prima avvertenza, volendosi conservare le radici, si deve porre nel cavarle. Ordinariamente la zappa o la vanga sono i due istrumenti dei quali si fa uso. Così non vi è cosa più facile che di ferirle, e per tal modo si procura la loro distruzione. Se una di esse corrompasi, comunicando alle contigue la corruzione le manda a male. Di ciò mi sono più volte assicu-

rato osservando che ancora piccole ferite fanno in in brevissimo tempo perire radici voluminose e robustissime, mentre altre di una mole molto minore, e benissimo conformate, ma perchè illese da lacerazione, corrosione, o da qualsivogliasi esterna offesa, si mantengono per lungo tempo. Il migliore strumento sarà il *bidente*.

La natura insegna la vera epoca di cavare radici, tuberi e cipolle d'ogni sorte da terra. Le foglie cominciano ad ingiallire. Se trattisi di radici che maturano e si colgono in autunno allora si potrà al primo apparire di tale cambiamento di colore cominciare ad estrarle. Ma se sono prodotti che maturano in buona stagione allora si dovrà aspettare che tutte affatto siano ingiallite e secche le foglie. La mancanza a questa diligenza, e la troppa fretta che si ha talora di cavar fuori radici e cipolle affretta la perdita di porzione delle medesime. Nell'estrarle se adoperisi il bidente si opererà meglio; ma chi può farlo colle mani, come usano colle cipolle e coll'aglio supponendo il terreno abbastanza sciolto per non opporre forte resistenza, farà ancora meglio. Dove però non è conosciuto il bidente alcuni più diligenti, nella necessità in cui pur sono di usare o vanga o zappa, visitano attentamente le radici e bulbi, separando i sani dagli offesi, precauzione essenzialissima.

Sarà ben fatto, terminata l'estrazione, di non ammucchiare già sull'istante le radici, ma dopo di averle liberate, massime se tuberose, dalla terra

che sta loro intorno di porle a diseccare. Il sole in ogni stagione è il miglior espediente. Ma in autunno quando piove si metteranno in luogo elevato o certamente dominato dall' aria affinchè questa porti via la maggior quantità d' umido. Quando poi le radici sono asciutte di nuovo si dovranno visitare, e ripulirle prima di riporle. Tutte le prescritte avvertenze che sembrar possono a taluno soverchiamente minuziose influiscono più di quello che veruno si possa immaginare alla durata delle radici, specialmente per quelle che colgonsi in autunno. Queste essendo più gravide di umidità periscono più presto se non si faccia di tutto per liberarle alcun poco dalla medesima, e l' esperienza mi ha più volte convinto di quanto dico.

Vi sono però delle radici le quali non avendo ancora terminato di vegetare pure dall' ortolano si vogliono cavare di terra per trasportarle in luogo in cui non possano temere il freddo, e talora ciò si fa ancora per avere campo a preparare il terreno che ingombravano con qualche altro erbaggio, come, per esempio, si fa colle barbabietole. Queste si estraggono e poi si pongono tutte unite in un fosso al mezzodì, e si coprono di terra sino al ceppo o là dove cominciano a spuntare le foglie. Una tale escavazione e traspiantamento però non si fa se non colle radici che non sono di grandissima mole, e, per esempio, non si pratica colla barbabietola della specie maggiore. In fare tale estrazione si deve usare ancora più diligenza.

Gli ortolani non solo scelgono per ripiantarle o, dirò meglio, per depositarle un' esposizione ben soleggiata, ma ancora un terreno sabbioso, e premunito contro i danni dell' umidità che è il flagello maggiore delle radici.

Premessa l' avvertenza che è meglio aspettare all' ultimo che anticipare l' estrazione dei tuberi, dei bulbi, e delle radici di qualunque sorta verrò ora a parlare direttamente della conservazione dei tuberi e delle radici non bulbose. A tre riduco i modi di mantenerle sane. O si pongono in buche sotterranee, o si tengono in istanze opportune, o si seppelliscono. Il principio dal quale partir bisogna per ben dirigere questo ramo di economia domestica, nella quale gli oltremontani, spinti forse dalle circostanze, sono alquanto più avanzati di noi, è quello d' impedire la corruzione e fermentazione. Perciò primieramente ho raccomandato che si colgano le radici senza ferirle in verun modo. Le buche possono essere più o meno profonde secondo la quantità che sen vuole seppellire. Quanto però maggiore sarà la profondità si conserveranno più. Ma bisogna osservare che la terra su cui si poseranno le paglie che coprir debbono il letto sia bene asciutta, altrimenti prestissimo perirebbono. Si comincerà a porre uno strato di radici, avvertendo che siano in modo collocate che una non tocchi l' altra e sopra un letto di paglie ben secche e della migliore qualità, cosicchè preferirei quella di segale. Si alternerà sino alla distanza di un mezzo piede dalla superficie del terreno che

si riempirà di paglia, la quale si alzerà fuori della terra a guisa di piramide, e sarà coperta da un tetto pure di paglia o cannucce foggiato similmente a piramide, onde l'acqua scoli, e si eguaglierà e livellerà il terreno circostante alla distanza di almeno un pajo di piedi tutto intorno alla buca, coprendolo esso pure a fine di allontanare sempre più il pericolo che l'acqua s'insinui entro l'albergo delle radici. Un tal metodo diventa necessario per que' paesi ove si faccia una grande coltivazione di alcuna di esse, e vi sia l'interesse dell'agricoltore, ovvero dove la rigidezza dell'inverno domanda che si abbiano tutte le possibili precauzioni. Per altro alla maggior parte basterà l'uso dell'uno o dell'altro dei due seguenti metodi. Il mio ortolano per conservare le sue barbabietole, i suoi pomi di terra, ed i tartufi in canna non usa che uno dei due seguenti processi:

Sceglie una stanza la più asciutta che può avere, e riparata, e preferisce quella che essendo meno soggetta all'umido è nel tempo medesimo più oscura. Stende sul pavimento della paglia e talvolta ancora delle cannucce e sopra vi pone le radici. Egli mi ha fatto osservare che periscono più tardi in proporzione che il luogo ove sono è meno tepido. Nell'anno 1810, in cui l'inverno fu umido ma dolcissimo, perirono assai prima degli altri anni. Quando regnano venti freddi moderatamente, soffrono meno. Allorchè poi o la qualità della radice più delicata, o la scarsa sua copia domandino qualche attenzione di

più egli seppellisce le medesime fra terra della più asciutta che avere possa, qual è appunto la sabbiosa. Colui che ha una buona cantina ben secca entro la quale durante la rigida stagione conservasi sempre la medesima temperatura non avrà a darsi nessuna pena per mantenere a lungo le sue radici. Si avvertirà pure esser necessario di non lasciar penetrare molt' aria nelle medesime. Quanto alla conservazione di alcuna specie particolare si dirà all' Articolo rispettivo.

I Romani avevano molta cura per conservare i bulbi o le cipolle. Il metodo ordinario fra noi per mantenerle è per una parte simile a quello delle radici indicato in ultimo. Ma chi vuole essere più sicuro farà meglio a seppellire i bulbi di cipolla, di zafferano, e simili entro la sabbia la più minuta che può avere, e secca. V' è poi un altro mezzo per conservarle a noi tramandato dai Romani. Consiste questo nell' infonderle in aceto o nella salamoja. Siccome questo modo di conservazione è comune a molti erbaggi, come ai citriuoli, ai peperoni, alle zucchettine, e che gli antichi estendevano ad una gran parte degli ortaggi, fra i quali dei coltivati ancor oggi sono l' asparago, il broccolo, il cavolo, i gambucci di appio, ruta, e finocchio, così io lo esporrò qui con precisione. Si sceglierà quell' agrume od erbaggio che si vorrà conservare avvertendo che non abbia alcuna magagna. Si eviterà tanto quello che è troppo maturo e voluminoso, quanto quello che è soverchiamente piccolo, la qual cosa deve in-

tendersi sempre proporzionatamente alla grandezza a cui arrivar suole nell' ordine naturale il frutto o l' erba che viene scelta. Se trattisi di agrume, come, per esempio, la cipolla, bisognerà o fenderla in più parti o vero tagliarla in minuzzoli, o almeno con un coltello appuntato ferirla in molte parti. Lo stesso si farà con tutte quelle sostanze le quali sono assai compatte allorchè sono mature. La pratica delle varie specie potrà regolare l' economo che si diletta di tali faccende. Se trattisi di citrinoli o di zucchette si piglierà uno straccio di canapa grossolano e nuovo, e con esso si raschieranno ben bene. Trattandosi di peperoni alcuni mi hanno assicurato che prima di porli nell' aceto li gettano nell' acqua bollente, ove li lasciano per tre o quattro minuti e poi li levano e li pongono nel recipiente. Scelgasi un buon aceto e forte. A me sembra, da quanto ho potuto raccogliere dagli amatori di queste vivande, che consista propriamente tutto il processo nella qualità e bontà dell' aceto. Dove questo o non si sa o non si può o non si vuole fare veramente buono, invano si spera di avere buone cipolle ed altri ortaggi *passati*, come dicono. Non si economizzi nel sale che dovrà mettersi in quantità. Prescrivevano gli antichi due o tre parti di aceto ed una di salamoja. Per far che questa sia buona assicurano abbisognare una libbra di sale ogni sei boccali d' acqua. Fatta l' infusione coprasi il vaso e si lasci per un pajo di mesi senza toccarlo. Passato questo tempo si ha pronto

un altro vaso con altro aceto e salamoja ed in esso si ripongono gli ortaggi.

Siccome mi sono state chieste più volte ricette intorno a questo metodo di conservazione, così ho procurato d' informarmi quali esser possano i migliori processi. Ma le mie ricerche anche minuziosissime non mi hanno potuto far apprendere altro se non se che aggiungendo o pepe o garofano, od aglio o simile, secondo i gusti, si migliora il sapore. Sono pure assicurato che il metodo di far bollire per tre o quattro minuti gli ortaggi li rende più teneri e li conserva meglio. Avvertasi di non farli bollire insieme coll' aceto mentre ciò sarebbe dannoso atteso che l' aceto, come è noto, intacca il rame. Per la prima infusione l' aceto quanto più forte ed aspro si adopera agisce meglio. Anzi un dilettante mi ha assicurato, che per tal uopo si serve di aceto da lui concentrato mediante il gelo che rapprendendo la parte acquosa del medesimo gli accresce vigore.

L' aceto semplice e la salamoja anche sola sono sempre state adoperate per conservare molti ortaggi. Gli antichi salavano e tenevano nell' aceto la lattuga. Piacemi qui di riportare il metodo che ci descrisse Columella al Capo IX del Lib. XII, quale lo ha volgarizzato l' egregio signor Benedetto *Del Bene*, e così avranno gli amatori una norma da potere regolarsi volendo conservare qualche erbaggio particolare:

» I gambi di lattuga mondati dal basso, » fin dove sembreranno le foglie tenere, vo-

» glionsi salare in una conca, e lasciarvegli un
» dì ed una notte, finchè mandino fuori la
» salamoja; indi colla salamoja lavargli, e
» spremuti dispiegarli sopra graticci, finchè si
» asciughino; poi sotto stendervi aneto secco,
» e finocchio e tagliuzzar un poco di ruta, e
» di porro e meschiar insieme; ciò fatto asset-
» tar in guisa i secchi gambucci, che tra essi
» frappongansi fagiuoli verdi, interi, i quali stes-
» si converrà prima che per un dì ed una notte
» sieno ammollati in salamoja gagliarda; e ra-
» sciutti per simil guisa, insieme coi fascettini
» delle lattughe ripongansi, e sopra si versi la
» concia formata di due parti di aceto, ed una
» di salamoja; poi con un riempimento di finoc-
» chio secco talmente si calchino che soprannuoti
» il fluido. Ed a tal fine colui che sopranten-
» derà a questa faccenda spesse volte dovrà ri-
» metterne, e non lasciar che le composte pati-
» scano sete; ma con una spugna netta forbire i
» vasi al di fuori, e rinfrescarli con acqua testè
» attinta da una fontana. » Altre piante ed er-
baggi pure in egual modo dagli antichi si con-
servavano.

Alcuni ortaggi mantengonsi seccandoli sempli-
cemente, indi riponendoli in luogo asciutto. Così
tutti praticano con i funghi. I fagiuoli essi pure,
benchè da alcuni s'infondano nell' aceto e nella sala-
moja, e da molti si purghino cavando a loro il filo
e tagliando le due estremità del baccello e scot-
tatili per un istante nell' acqua bollente, sono poi
seccati al sole che meglio li disecca del fuoco.

Qualora poi venga bisogno di adoperarli si mettono per due giorni nell' acqua tepida a rinvenire. V' è pure chi si contenta di mondarli ed infilzarli a guisa di corone, e farli così seccare al sole.

I piselli da alcuni si conservano col seguente processo. Si pongono a disseccare per un pajo d' ore all' ombra avendo, come è naturale, la precauzione di scegliere grani niente mutilati e dei più perfetti. Poi se ne empie una bottiglia con il collo discretamente lungo, dovendo i piselli arrivare all' estremità di esso. Si ponga la bottiglia al fuoco entro un vaso pieno d' acqua. Quando la bottiglia sarà scemata sino all' origine del collo si levi, e si lasci aperta tre giorni in luogo ben secco. Poi si facciano passare i piselli in una bottiglia più piccola in modo che sia piena sino all' orifizio. Avrete i piselli atti a mantenersi per lungo tempo. Io veramente non ho mai sperimentati questi processi. Pure per contentare gli amatori, siccome possono servire per mantenere coll' apparenza di freschi i legumi, così riporterò qui alcune altre ricette levate dal *Dizionario economico-rustico*. » Per conservare i piselli verdi, si mettono nell' aceto per metà di» lavato con acqua, e prima di mangiarli si la» vano nell' acqua fresca; devonsi però raccogliere » perfettamente maturi, cioè quando il baccello » comincia ad annerire. Si leva ai grani stessi la » prima scorza. -- Per seccare i piselli s' usa il » medesimo metodo che nel seccare le altre frut» ta, si scorzano e si mettono al sole. -- Fanno

» dare un tuffo nell' acqua bollente ai piselli, li
» cavano dall' acqua e li disseccano; così riman-
» gono verdi, nè sono punto infetti dai gorgoglio-
» ni. — Per conservare i piselli freschi per quel
» tempo nel quale la campagna n' è totalmente
» priva *taluno* ha riempito un pistone di piselli
» maturi e sigillatolo ermeticamente lo mise nel
» pozzo con ottima riuscita. »

Non è solamente il girello del carciofo, ma quello ancora, della carlina, e dei cardi non tanto coltivati quanto selvatici, che da alcuni sono mangiati insieme con il calice del girasole. I Toscani c' insegneranno il metodo per conservare i *girelli* o parti analoghe delle piante per servigio delle cucine, secondo riporta il signor Dott. Ottaviano *Targioni - Tozzetti*. » Si scelgono i
» carciofi grossi e belli, ma non duri, nè che
» abbiano cominciato a produrre il pelo fra i
» fiori nel ricettacolo o girello, si levano le foglie
» esteriori più piccole e dure, e si gettano subi-
» to in acqua, perchè non diventino neri, quin-
» di si scottino, e si bollano per un poco nel-
» l' acqua salata, dalla quale estratti si tagliano
» in due o quattro parti per il lungo; si seccano
» all' ombra in luogo caldo o al vento, rivoltan-
» doli spesso, e si conservano poi in cassette o
» paniere in luogo asciutto. Altri li cuocono in
» acqua pura, e poi li salano mentre li asciuga-
» no su i graticci, ma sono allora soggetti a muf-
» fare più facilmente dove non abbia penetrato
» il sale. Quando si vogliono adoperare, si met-

» tono la sera avanti a rinvenire in acqua tepida » intorno al focolare, poi si cucinano come i fre- » schi. »

Ora credo poter concludere che per le radici di qualunque sorta che si voglino conservare tutto il segreto sta nell' asciugarle scegliendo le sane, e nel ripararle dall' umido e dall' aria. L' aceto e l' acqua salata conservano gli ortaggi che vi si pongono in infusione. Questi pure si mantengono quando siano stati fatti bollire in acqua pura o poscia bene disseccati e conservati in luogo asciutto. Trovo che gli antichi conservavano alcune cose nel mele o nella sapà. Così da Napoli si manda altrove la scorzonera infusa nel mele dopo essere stata cotta a lesso. Anche di questo metodo potrà alcuno, volendo, servirsi.

Le foglie dell' erbe aromatiche od odorose sogliono da molti disseccarsi per usarne o intere spogliate de' loro picciuoli o polverizzate. Ecco il miglior modo di raccoglierle e conservarle che io garantisco per la mia propria esperienza. Quando i fiori dell' erbe rispettive stanno per aprirsi, o prima che siano affatto spiegati si colgano le foglie, che non olezzano giammai tanto. Se trattisi di erbe minute si taglieranno i rami col ferro, e non mai si lacereranno colla mano, cosa che pregiudica infinitamente. Se siano arboscelli come, per esempio, l' *Aloisia* allora si colgano le foglie destramente in maniera da non guastare i bottoni che sorgono fra le ascelle. La raccolta in estate facciasi un' ora dopo che il sole

avrà ascingate le piante. Se sia piovuto il giorno avanti si tarderà, e se maggiore fosse stata la pioggia si tarderà il più che si potrà, cioè occorrendo due o tre giorni. Fra i tre metodi di seccare, come al fuoco, all' ombra, ed al sole trovo peggio di tutti il primo, e per le foglie un poco succose preferisco l' ultimo. Il vento all' ombra è il migliore. Si stendano sottili, e si vadano spesso movendo. Questo è il segreto infallibile per ascingarle bene, guardandosi di non mai lasciarle in massa, e non iscordarsele alla rugiada; ed in tempo di notte ancora si dovranno conservare al coperto. Così pure quando seccansi al sole vi si lascino il più che sia possibile. È certo che quanto più rapido vien fatto il disseccamento, le foglie si mantengono meglio, e più conservano il loro odore.

CAPO XII.

Generalità sopra le varie specie d' ortaggi coltivate in Italia ed i loro nomi. Calendario dell' Ortolano.

Il signor *Simonde* di Ginevra nella sua opera intitolata Quadro dell' Agricoltura Toscana (*Tableau de l' Agriculture Toscane*) alla pag. 29 e seguenti si esprime in questi termini. » A » riserva degli innaffiamenti non è in Italia che » si deve cercare l' arte di coltivare gli or» ti: però l' economia è bene intesa, il ter» reno non si lascia mai ozioso, e si sa mante-

» nerne ed aumentarne la fertilità: ma non è là
» che debbonsi apprendere le premure squisite
» pei letticaldi, nè l'arte di variare le specie di
» avere le serie, ed essere provvisti per tutto il
» corso dell'anno degli ortaggi i più ricercati:
» gli spinaci, i piselli, le fave, le lattughe, i
» citriuoli, i poponi di cui noi prolunghiamo
» tanto la durata, non si trovano a Pescia che
» per un breve corso di stagione; seminasi ogni
» specie tutta in una volta e finisce tutto in un
» tratto: non si conoscono che tre o quattro va-
» rietà di cavoli, non più di fagiuoli, ed una sola
» specie di piselli: la bietola delle grosse coste,
» la pastinaca, la scorzonera, la porcellana, il
» finocchio di Germania, l'acetosa, l'erba cipol-
» lina, lo scalogno, il tartufo in canna sono sco-
» nosciuti. » *Simonde* per Italia intende solamente il territorio di Pescia; io non vorrò contrastargli la verità di quanto asserisce. Ma siccome sonovi non pochi stranieri che senza aver veduto altro cantone d'Italia che quello da essi abitato e qualche volta per brevi momenti, pensano come scrive di Pescia il citato scrittore, così voglio cogliere questo incontro per esaminare alquanto sino a qual segno possa ritenersi vero il rimprovero che a noi si fa della poca intelligenza nell'arte di coltivare gli orti e sullo scarso numero dei nostri ortaggi. Chi ha scorsa la Toscana, il Genovesato, il Napoletano, quella parte di Lombardia che è più difesa dal settentrione, e le adjacenze di Venezia sa che in questi luoghi non

manca quasi mai per tutto il corso dell' anno copia di erbaggi e legumi anche meno comuni. Non v'è miserabile casolare in Italia che non abbia per tutti i 365 giorni dei quali è composto l'anno, qualche specie di lattuga, e mi pare veramente impossibile che a Pescia non siavene come dice il signor *Simonde*. Moltissimi sanno che anche nel cuore di Lombardia nell' inverno o almeno nell' autunno avanzato abbiamo piselli, ed in marzo carciofi ed asparagi. Chi poi ha visitati attentamente gli orti Napoletani sa che vi sono almeno diciotto o venti orti di cavoli, e parlo di quelle specie i di cui semi si vendono ai mercati. Nessuna poi di quelle specie che il signor *Simonde* non ha trovata a Pescia, se forse se ne eccettui il finocchio di Germania, è straniera o inusitata fra noi. I soli orti milanesi, i bolognesi, ed i fiorentini bastano a convincere chiunque. Ma è pur vero che fra noi l'arte di far venire ortaggi primaticci poco si conosce, e che non molta cura si ha di separare le specie. Quanto al primo potrei rispondere che in una gran parte dell' Italia la qualità temperata del clima dispensa gli ortolani dalla pena d' intraprendere un genere di coltivazione che non sarebbe ad esso profittevole in proporzione delle spese e cure che esige. Si potrebbe aggiungere che l'Italiano posto in luoghi nei quali la natura gli somministra senza molto stento pane di buon grano, e vivanda di squisiti bovini, majali, e pei meno agiati di castrato, non è molto *erbivoro*. Anzi in quest' ultima ragione sembrami

doversi riporre una certa indifferenza in una gran parte degli ortolani per aumentare il numero degli ortaggi. Le patate, per quanto siasi detto e scritto, non si propagano, e credo che stenteranno a moltiplicarsi sintantochè il nostro contadino potrà avere ogni giorno in tavola un buon pane di frumento ed un buon pezzo di majale e spesso di bue.

Ma non è perciò che sia il numero degli erbaggi tanto limitato quanto si fa credere da certi scrittori. Bensì manchiamo affatto della loro descrizione, ed io in questo mio Saggio ho dovuto restringermi ad indicare le specie meno incerte, mentre in caso diverso avrei inciampato in errori anche più madornali di quelli che avrò detto limitandomi. A buon conto avendo io confrontati i generi d' ortaggi mentovati dal sig. *Whistling* nel suo *OEconomische Pflanzenkunde* ho veduto che di quelli coltivati in Europa nessuno è affatto sconosciuto all' Italia. Quanto poi alle varietà delle specie sembrerà a prima vista ragionevole ciò che si dice, cioè che noi Italiani non ne abbiamo che poche, e non ci curiamo di propagarle. Riguardo al loro numero confesso che non sono in grado di potere tanto facilmente convenire che ne siamo scarsi. Il mio ortolano non semina che sei sorti di lattuga. Ma ha poi fatto vedermi sul luogo che ve ne sono quindici le quali diversificano in una maniera tanto poco sensibile a chi osserva le cose in grande che non si computano dal compratore. Egli stesso pensa che ogni anno si possano colle

sementi produrre nuove varietà, mentre altre si perdono. E veramente esaminando io attentamente i poponi ne ho trovata una copia infinita. Se si ponesse mano a fare un' esatta descrizione di tutte le varietà ortensi che noi abbiamo, e se a poco a poco fossero separate le une dall' altre per tutta l' estensione dell' Italia sono di parere che potremmo anche noi stampare voluminosi cataloghi di ortaggi, e forse anche più ricchi di quelli di altri paesi. Che se poi non ci curiamo molto di questo genere di ricchezze ognuno potrà vederne la ragione su quanto ho detto sopra, parlando della niuna premura che si ha qui di costruire letticaldi e d' impiegare altri mezzi per avere prodotti primaticci, quantunque però nessuno possa contrastare che gli ortaggi d' Italia non siano squisiti e superiori per la massima parte a quelli di altri paesi.

Potrebbero però gli ortolani dei paesi meno caldi dell' Italia introdurre ne' loro orti certi erbaggi di luoghi di una latitudine più elevata. Non sono 50 anni che i cavolifiori si vedono coltivati a Bologna. Non sono è vero delicati come que' di Toscana, ma sono venduti a carissimo prezzo fuori, e molti se ne mandano nel dipartimento del Crostolo. Vedo con piacere che gli ortolani più istruiti non hanno bisogno di rinnovare ogni anno le sementi, ma possono, allevandone alcune piante in vasi nell' inverno, procurarsene, quantunque poi esse degenerino. Tutti potrebbero far lo stesso. Anche su questa indif-

ferenza, o, forse meglio dirò alienazione, vorrei molto dire. Ma tocca ai padroni a vincerla più colla pratica che con ragionamenti. I peperoni sono nativi di climi molto più caldi di quello dell' Italia di mezzodì e settentrionale. Eppure riescono. Il segreto consiste tutto nel seminare i prodotti di siti elevati di latitudine o al coperto, o sopra letticaldi, e di avvezzarli a poco a poco all' aria aperta. Nel resto è facile l' applicar loro le opportune regole di coltivamento. Per alcuni ortaggi, come specialmente pe' poponi, converrebbe talvolta sperimentare la fecondazione artificiale. Appena aperti i fiori maschj, che gli ortolani chiamano *fiori matti* perchè non danno frutto, si dovrebbero prendere, e levando i proprj alle rispettive piante spargere colla polvere che essi portano i fiori femminini o *fiori buoni*. Siccome però tale processo ben di rado si vorrà usare, così non ne parlerò più oltre.

Non si aspetti però alcuno di trovare nella Terza Parte di questo mio Saggio se non che la descrizione delle principali specie sulla natura delle quali convengono tutti gli scrittori. Ho preferito piuttosto d' indicarne poche, anzichè volendo ampliarne l' elenco cadere in contraddizioni e confusioni. Sebbene grandissimo sia il desiderio che avrei di vedere una esatta enumerazione delle varie specie di ortaggi coltivati, e nominate tutte in una maniera da potersi colla sola descrizione conoscere, pure reputo tale e tanta la difficoltà di riuscire in questa impresa, che non credo potrà

essa mai aver luogo. Dicasi lo stesso del nome attribuito ai varj ortaggi. Sono eglino tanto varj che da paese a paese, e talora da villaggio a villaggio cambiano. Una parte trae il suo nome dal luogo donde la prima volta furono trasportati. Così a Bologna chiamano *Cardo di Milano* una specie che più verisimilmente mi pare potesse nominarsi *Cardo di Spagna*. Alcuni fanno una specie particolare del cavolo di Verona, che però non lo è. Ma affinchè i più colti tra miei lettori possano convincersi meglio della difficoltà di ben descrivere le specie ortensi, e si persuadano che queste possono cambiarsi, ed ora diminuire, ora aumentarsi, mi piace aggiugnere qualche cosa che servirà ad illuminare alcuni.

I fisici tengono per certo che le differenze nella grandezza, nel colore, e nelle altre qualità accidentali delle piante non costituiscono una specie, ma bensì sole varietà. Se queste poi siano o no costanti resta ancora da vedersi. Si suole definire la specie una produzione dello stesso genere avente i di lui caratteri generali con qualche carattere suo proprio atto a farla distinguere, mentre la varietà presenta delle differenze assai poco sensibili, e che si ravvisano con molta difficoltà. Il signor *Senebier* da cui ho tratto questo passo, dice che sarebbe curiosa ricerca l'indagare se queste varietà diventino permanenti e se abbiano delle cagioni rilevanti. Aggiunge che la coltivazione influisce essenzialmente sulle varietà. Taluno mi ha chiesti dei semi bolognesi di cardo,

Poi si è lagnato che non gli sono ben riesciti tuttochè posti in buon terreno. Ma non gli aveva coltivati a dovere. Non è però la sola coltura che produca tali differenze, per cui avviene che certe varietà o specie ortensi non prosperano che in un dato luogo, cambiato il quale elleno si presentano sotto un aspetto tanto differente che appariscono talvolta all' occhio del coltivatore una specie diversa. Gli scrittori dicono che il clima altera moltissimo. Io dirò in vece la differente località. I gobbi di Macerata non riescono bene se non là. In verun altro luogo d' Italia vengono tanto squisiti i cavoli romani come a Roma, ed i cardi come a Bologna. Però io parlo di paesi nei quali realmente la natura del clima è diversa. Ma lo stesso avviene anche in paesi vicinissimi. I ramolacci di Pavia, per esempio, i sedani di Novara non si trovano a Milano. Come ciò avvenga confesserò di non saperlo, ma è certo. E v' è di più. Alcuni ortaggi riescono bene in un orto, che coltivati ad eguali circostanze in un vicino non vegetano del pari felicemente. So che tutti ammettono che il clima, l' esposizione, il terreno, il tenore delle stagioni, e la fecondazione artificiale aumentano, conservano o diminuiscono le varietà. A me parrebbe, lo replico, oggetto degno dell' esame degli agronomi fisici l' indagare se l' acqua possa avere qualche azione su tali cambiamenti; parlo dell' acqua che serve all' irrigazione. Io sono di opinione che la natura diversa dei principj che la medesima tiene in combinazione o dissoluzione abbia

moltissima influenza anche sulle varietà dei prodotti, e che sia stato fin qui un tale oggetto assai poco considerato. Tutte queste riflessioni devono bastare a convincere chiunque di quanto ho detto. Le varietà che sono in altri paesi possiamo noi possederle? Possedute le possiamo mantenere? Tal quesito che io faccio a me medesimo lo credo assai difficile da venire sciolto. Le varietà durano elleno più nei paesi temperati o piuttosto caldi che nei freddi? Continuano più nei fertili che negli sterili? In quali se ne producono e se ne distruggono in maggior quantità? Io non arriverò mai a sciogliermi questi dubbj. Pure prima di terminare questo tratto voglio candidamente esporre una mia privata opinione. La natura tende sempre a ridurre le varietà alla specie primitiva, mentre tuttogiorno attesa la fecondaziona naturale ne forma delle nuove. Sembrami che l'uno e l'altro debba più facilmente avvenire nei paesi dove la natura con maggior vigore fa eseguire le sue leggi. Ora io ne deduco che nell'Italia si creino di continuo nuove varietà che poi si distruggono ritornando esse al primitivo essere, onde riescirà sempre difficilissimo il mantenerle non solo, ma il descriverne i caratteri. Ne' paesi posti sotto latitudini più fredde le varietà meno spesso si creano, e meno presto periscono: quanto però a quelle specie che non sono punto indigene, come i cavoli, avviene per la mancanza del calore un fenomeno affatto opposto. Degenerano i cavoli fiori sino a ridursi in cavoli

comuni, ma non se ne creano varietà novelle. Anche la natura del suolo italiano potrebbe in parte confermare quanto ho detto, e che presento per una mia particolare idea.

Siccome ho procurato nella Terza Parte di indicare di mano in mano il tempo in cui convenga preparare il terreno per l' uno o per l' altro prodotto, seminarlo, e farvi le diverse coltivazioni occorrenti, così aveva in animo di non aggiungere il Calendario dell' ortolano. Ma siccome esso presenta in ristretto la serie delle principali operazioni da farsi nell' orto, e tende a mostrare a chi mai ne dubitasse che l' ortolano non deve avere giammai un giorno di riposo, così ho voluto qui inserirlo più per soddisfare alla curiosità di pochi, di quello che persuaso dell' assoluta utilità del medesimo. A buon conto non si può fare un calendario universale, a meno che non vi si pongano le eccezioni relative a ciascun paese, come ha immaginato un illustre agronomo italiano il quale spero chè in breve lo darà alla luce. In fatti vi è alcuno il quale non comprenda che mentre nel dipartimento del Tronto o del Metauro si seminano in piena terra alcuni prodotti non si potrà ciò fare nel tempo stesso in quello dell' Alto Adige? Vi vorrebbe un calendario per ogni paese. Nè basterebbe soltanto aver riguardo al clima, considerando la latitudine e longitudine, ma ancora alle circostanze locali. E chi non sa che in alcuni luoghi come appunto ne' due citati dipartimenti del Tronto e dell' Alto

Adige, mentre in gran parte è il più fitto inverno, e tutto è neve o ghiaccio, in altra ben esposta regna una ridente primavera? Devesi anche avere riguardo alla qualità del terreno. Se sciolto sia anticipare si possono alcune faccende che forza è ritardare quando molta argilla abbiasi nell' orto. Ma oltre a ciò chi non sa quanto influisca essenzialmente il vario tenor dell' anno nel determinare l' ortolano all' una od all' altra operazione? Sanno tutti quanto le nevi del marzo del 1810 costrinsero l' agricoltore ad affidare assai alla terra più tardi del solito i suoi grani. Quindi concluderò che i calendarj che distribuiscono le varie faccende della campagna pe' varj mesi dell' anno vogliono esser letti piuttosto come tanti ristretti delle operazioni da farsi, che come prescrizioni da eseguirsi appuntino entro l' epoca determinata. Anzi a questo proposito dirò che s' ingannano assai quelli che seguendo il precetto del calendario seminano contro ciò che esige la natura. Essa ci comanda di travagliare, di seminare, o lavorar l' orto quando, per esempio, viene la primavera. Se questa tardi sino a mezzo aprile, io non avrò difficoltà a ritardare sino a quel punto le operazioni che il calendario mi comandava in principio di marzo. Premesse queste riflessioni che non ho creduto potere passare sotto silenzio, esporrò qui il Calendario dell' ortolano; avvertendo talora le grandi differenze di tempo secondo la diversità dei luoghi. Del resto ognuno poi deve sapere che tali calendarj vanno intesi per una norma

amplissima che bisogna poi modificarla secondo i differenti casi. Sarebbe bensì desiderabile che vi fosse anche per l'Italia, e non ne sarebbe difficile la compilazione, un Calendario di Flora che mostrasse i varj lavori della campagna e degli orti indicati dai fenomeni della natura, cioè dallo svolgersi delle foglie, dal comparir di certi fiori, dalla messe di alberi, ed anche dall'apparire di volatili od insetti che non si vedono in altri tempi.

Calendario dell' Ortolano.

Gennajo.

In questo mese quando non è gelata la terra l'ortolano vanga tutti quegli spazj che deve seminare a primavera. Cava i fossi, accomoda gli scoli, e ripulisce l'orto. Quando sia ghiaccio esamina attentamente gli alberi e le siepi per levarne i cartocci che brucia, per assicurarsi che gl'insetti non devasteranno l'orto. Se la stagione sia oltremodo cattiva che non possa operare cosa alcuna nell'orto, sta in casa a disporre, ripulire, e far accomodare i suoi strumenti. Coglie ogni buon giorno per ammassare qualunque sorta d'immondizie per preparare buoni letami, ai quali unisce le purgature dei cavi o fossi. Le seminagioni che si fanno in paesi caldi più della Lombardia consistono in fave napolitane, ceci rossi, piselli e cavoli. Di questi ultimi quando la stagione sia buona e tepida se ne trapiantano. Si possono mettere giù rose. Andando bene il gennajo si piantano cipolle, massime le bianche, e gli agli ed i

porri. Si tagliano le cime dell' insalata e si legano per farle bianche. Verso la fine del mese si possono seminare cavoli, ma riparandoli, e quando non sia molto freddo. In alcuni luoghi ben difesi seminansi lattughe ed altre erbe da insalata ponendole presso ai muri situati a mezzogiorno, e sopra strati di terra ben letamata ed inclinati a costiera. Tutte queste operazioni però ben di rado si possono praticare ne' luoghi settentrionali dell' Italia, ed al di qua dell' Appennino, come neppure seminare i sedani, come fa qui taluno appoggiato più ad un uso ricevuto ed alla fede che ha nella luna di quello che all' esperienza sua che sia stata coronata da un felice successo.

Febbrajo.

Si fanno in questo mese le operazioni medesime che nel passato. Qualche volta però avviene che corre più cattivo dell' altro. Se è piovoso suole riputarsi che l' anno sarà abbondante. Oltre le cose dette in gennajo da compirsi o da farsi in febbrajo, si piantano alla fine piuttosto che verso il principio i rami di ramerino, salvia, isopo, timo e maggiorana. Si pongono agli, cipolle, radici di sparagi o di canne. Chi ha cavoli giovinetti seminati in autunno potrà cominciare a trasporli. Si rincalzano i piselli e le fave primaticce seminate prima dell' inverno, la quale operazione, se gennajo sia tepido, si compirà in esso mese, anche perchè ordinariamente se quello va bene questo è cattivo, e verifica un detto di alcuni contadini lombardi,

Febbrajo corto corto il più cattivo di tutti. Si possono in febbrajo piantare patate quando corra asciutto; ma ne' luoghi non tanto soleggiati è prudenza attendere il mese venturo. Chi non avesse poste le siepi in autunno le pianterà in febbrajo; così pure poterà ed accomoderà le vecchie, rimonderà i rosaj, e darà, occorrendo, letame ai medesimi. Potrà potare gli alberi che lo esigono, e governare, quando non l'abbia fatto a stagione non piovosa, il restante dell'orto. Darà pure un' occhiata per vedere se siavi rimasto alcun *cartoccio*, e lo leverà e metterà nel fuoco. Si rincalzano i sedani, le indivie acciò imbianchiscano affatto. Si seminano alla fine del mese cavoli fiori primaticci, da coltivarsi però con diligenza, e facendo uso dei letti semicaldi, del che si osserverà quanto ne ho detto nel Capo IX. La qual maniera può servire per tutti quegli erbaggi de' quali si vogliono le primizie. Chi coltiva funghi dovrà in questo mese ripararli dalle grandi piogge e dalle nevi.

Marzo.

Guai a quell' ortolano che si lascia venir addosso questo mese senza avere preparato il suo terreno. Ho osservato costantemente che negli anni nei quali la stagione essendo stata cattiva in inverno non potè lavorare e letamare prima di questo mese ricava molto minor prodotto. Talvolta gli avviene di dovere fare tutte le faccende che sonosi annoverate nel febbrajo. In marzo si comincia dagli ortolani diligenti la coltivazione

di quei prodotti che volendo avere sempre freschi bisogna seminare ogni sedici o venti giorni, come, per esempio, i piselli. Al principio di questo mese si seminano le fave marzole se non siasi ciò fatto nell' antecedente. Molte volte però passati i primi giorni il tempo si guasta, ed allora si ritardano le seminagioni, e talora siamo costretti a trasportarle in aprile. Gli ortolani che sono i più devoti della luna pasquale, e che fanno molte delle loro faccende nella settimana santa, qualche volta si trovano delusi. A me sembra potersi dare per consiglio che si regolino le faccende in modo che se il tempo è buono nella prima decina di marzo verosimilmente si farà cattivo e freddo circa i quindici se l' inverno massimamente sia stato poco freddo. I venti che dominano verso l' equinozio fanno spesso desiderare la pioggia all' ortolano il quale non irriga coll' acque di canale perchè sono troppo fredde. Ad impedire gli effetti del vento dovrebbe coprire le pianticelle più delicate, e quelle che o cominciano a spuntare o appena appena sono fuori del terreno. Una volta si prescriveva agli ortolani di seminare verso i venticinque di marzo i ceci bianchi, i fagiuoli grigioni, le zucche, i cetriuoli, il basilico, le lattughe da estate, ed anche di mettere qualche buca di poponi primaticci. Presentemente da qualche anno a questa parte quelli che seguono un tal costume sono persuasi di andare all' azzardo, mentre la stagione per lo più non riesce favorevole.

Marzo è il mese del traspiantamento di moltissimi erbaggi, e si seminano tutti toltine quelli da inverno. I cavoli cappucci, i cavoli neri, le fragole e le cipolle si traspongono. Ma per le due prime sorti di piante torna meglio in Lombardia ritardare assai. Quelli che sono al di là dell' Appennino possono affrettare tutte le operazioni. Al di qua si seminano in vasi pieni di buon terriccio i pomidoro, i peperoni, i petronciani alla fin fine del mese se non meglio al principio dell' altro. Si governano in questo mese i carciofi levando loro d' intorno la terra. Alcuni quando cominciano a muovere tolgano ad essi tutti i laterali. Alcuni ortolani pongono semi di zucche e meloni a germogliare nella stalla.

Aprile.

Quando non si abbia avuto tempo di preparare il zuccajo ed il mellonajo bisogna affrettarsi a vangarlo sui i primi di questo mese il quale non è meno faticoso del passato anche supponendo che in quello siasi potuta eseguire gran parte delle faccende che gli sono proprie. Se in marzo non si piantarono la lavanda, la ruta, l' assenzio oltre le altre erbe, si faccia in aprile. Si sarchieranno e si rincalzeranno tutti gli erbaggi già traspiantati e quelli ancora che sonosi conservati per cavarne la semente. Questo è il mese nel quale le brine talvolta sogliono spogliare l' ortolano di molte primizie. Stia egli guardingo, nè si lasci ingannare dalle apparenze. Non è raro che ad un bel giorno caldo succeda una notte fredda che

vada a terminare in un' alba apportatrice di micidiale brina. In questo mese si seminano le zucche, ed i poponi d' ogni sorta si pongono a buche. Tutti i fagiuoli si possono mettere passata la metà del mese. Al principio si seminano sedani, carote se non si sono seminate in marzo, come pure finocchio dolce, porri, cetriuoli, ravanelli d' ogni specie. Queste seminagioni tutte ancorchè fatte nel mese precedente si ripetono onde poterne avere le pianticelle fresche una seconda volta, giacchè appunto nel moltiplicare i prodotti consiste il merito dell' ortolano. Chi ha trapiantati cavoli, e ciò pei paesi al di là dell' Appennino o posti in luoghi marittimi e aduggiati, faccia loro una buca al piede, e li governi con *cessino*. Negli stessi paesi si piantano cavoli cappucci, cavoli neri da inverno. Alla fine d' aprile si trapiantano sedani ma gradatamente, cioè preferendo i grossi. È da avvertire che le cose che seminansi passata la metà del mese debbonsi porre in luoghi sempre meno soleggiati affinchè non affrettino di troppo la maturità. Le patate poste alla metà del mese riescono benissimo. Si continua la piantagione delle fragole.

Maggio.

Nei paesi di là dall' Appennino seminano le varie sorti di cavoli, e trapiantansi i seminati d' aprile per l' inverno. Piantano i cavoli di Genova, cavoli fiori, porri, e sedani e diverse qualità d' insalate. Ovunque si pongono fagiuoli per cornetti, e si seminano in piena terra zucche

d' ogni sorte, poponi vernini, poponi che desideransi avere più tardi, cocomeri dei quali però si è seminata una porzione nel mese antecedente, pomidoro e peperoni. In questo mese l' ortolano deve aver sempre fra le mani il sarchiello. Gli annaffiamenti cominciati alla fine d' aprile se andò secco si rendono rari in maggio quando vada bagnato, lo che però è di cattivo augurio per gli agricoltori, verissimo essendo il proverbio *Maggio ortolano molta paglia e poco grano*. Alla fine del mese alcuni seminano i cavoli tardivi. Si trapiantano a tramontana in solchi le lattughe di grossa specie onde succedono alle già trasposte. E qui sarà bene l' avvertire a quanto si è detto parlando del traspiantamento in generale, cioè doversi avere riguardo più che al mese alla forza delle pianticelle. Non siano queste troppo giovani, ma neppure troppo avanzate. Agli ultimi di maggio seminansi le lattughe che si vogliono cogliere nel luglio e nell' agosto. Si trapiantano da alcuni i ravanelli che si destinano a semente. Si piantano pure bietole per averne tardi. Seminansi i cardi.

Giugno.

Si spuntano, quando siano cresciuti opportunamente, i gambi o gli steli dei poponi, cocomeri ed altre piante cucurbitine. Si coglie il seme delle rape e di tutte le sorti di cavoli, quando sia ben maturo. In questo mese verso la metà si compiscono in Lombardia le seminagioni delle varie specie di cavoli. Coloro che non si curano

di averne tutto l'anno e che già seminarono i cavoli cappucci, che traspiantati talora cominciano a godere alla fine di questo mese, aspettano verso i ventiquattro a seminare cavoli fiori, brocoli, cavoli-rape e verze se non l'hanno fatto prima, e questi poi trapiantano quelle pianticelle che sono le più robuste. Anzi avvertono di non lasciarle venire troppo lunghe, perchè riescono gracili, ed incapaci di produrre buone cime. Chi fa conto dell'erbe odorose per adoperarle secche cominci a coglierle alla fine del mese e non aspetti che siano già caduti ad esse i fiori. L'erba aloisia si propaga in giugno e seguendo a tutto agosto piantandone dei rami. In questo mese si finisce di trapiantare quelle specie che non lo furono nel passato. Quando la fine del mese sia rinfrescata da qualche pioggia si seminano le rape. Si cavano gli agli.

Luglio.

Alla prim' acqua si seminano rape. Si cominciano a trapiantare i cavoli da inverno, si sarchiano e rincalzano tutti gli ortaggi che ne abbiognano. Una gran parte delle sementi si comincia o si finisce di raccogliere in questo mese. Si spiantano tutti i legumi, che è dannoso lasciare troppo in terra dopo che il seme è maturo, giacchè diventano nidi d'insetti. Alla fine del mese si colgono sedani, seminansi carote, ravanelli, cipolle e simili. Si pianta lo zafferano. Si tagliano, ripuliscono e rincalzano i carciofi come pure le fragole. Queste vogliono essere annaffiate se corre l'asciutto. Potendo, giova l'adacquamento ancora ai car-

ciofi. Si piantano le cipolle porraje. Si continuano a spuntare i poponi, dei quali la raccolta comincia verso la fine del mese, e tutti gli altri cucurbitini. In questo mese o sul principio d'agosto, se prima non sia possibile, l'ortolano vanga attentamente quegli spazj che sono vuoti da piantare in autunno.

Agosto.

Si seminano in questo mese spinaci e tutte le insalate da inverno. Si pianta l'indivia per averla presto. Passata la metà del mese si seminano ramolacci ed ogni sorte di ravanelli. Si trapiantano i sedani. Si cavano le cipolle.

Settembre.

In questo mese si fa la raccolta dello zafferano, cioè lo stimma da porsi subito a seccare all'ombra. Si termina di seminare l'indivia. Si colgono le zucche da conservare l'inverno, come pure i poponi vernini. Si trapiantano i cavoli. Si seminano i piselli ne' luoghi caldi per averne o sul finire dell'autunno od in primavera, garantendoli però co' mezzi opportuni. Terminasi di cavare i bulbi, e si estraggono ancora le varie radici, sebbene per queste torni il protrarre quanto mai si può.

Ottobre.

In questo mese si fanno tutte le operazioni per imbianchire alcuni ortaggi, e si cominciano a disporre altri all'imbianchimento. Seminasi la lattuga ed altri erbaggi che non si seminarono in settembre, massimamente per avere primizie. Si

finisce di piantare i cavoli e le indivie. Piantansi cipollini per averne cipolle novelline. Si propagano le salvie ed altre erbette odorose coi rami al principio del mese. Seminansi spinaci per averne a Natale. Si traspiantano sulla fine rose che però torna meglio per s. Martino. Si rincalzano sedani, si legano i cardi, e si piegano o rincalzano i cavoli. I gobbi si piegano mentre si rincalzano e mondano i carciofi. Si tagliano i fusti degli asparagi, i quali cominciano ad ingiallire. Si piantano lungo i muri indivie e lattughe per l' inverno. Questo mese è buono per traspiantare le fragole massime essendo esso piovoso e dolce. Ottobre per l' ortolano deve considerarsi, riguardo all' inverno, come marzo riguardo alla primavera.

Novembre.

Se l' ottobre sia stato molto caldo si faranno in questo le faccende che dispongono l' orto per l' inverno. Si piantano carciofi. Si ripongono le radici di cicoria nelle cantine per averne la cicoria bianca minutissima. Le sparagiaje si possono porre in questo mese. Si seminano fave, piselli, ed anche spinaci se la stagione sia opportuna.

Dicembre.

Gli ortolani di Bologna terminano di seppellire i cardi, di rincalzare i cavoli, e taluni, come ho fatto far io, piantano i *carciofoleti*. Devesi, se il terreno è asciutto quanto basta, lavorare l' orto affinchè il gelo possa bene sminuzzarlo. Questa è cosa essenziale. Ne' luoghi al di là del-

l'Appennino piantano cipolle, cavoli da inverno, indivie e lattughe. Si piantano rape, ramolacci, e ravanelli per semenze, e traspiantansi fragole, lavorando e tagliando ancora i canneti. Poche di queste cose si possono fare fra noi in Lombardia atteso il rigore della stagione. Del resto si fanno le operazioni prescritte nel gennajo.

Concludo coll' avvertire che questo Calendario è un elenco di molte faccende necessarie da eseguirsi nell' orto; ma che s' ingannerebbe chi lo credesse esatto, e volesse pigliarlo alla lettera. Ho ripetuto questo avviso perchè trovo che si presta soverchia fede a tali calendarj.

APPENDICE.

Della formazione delle siepi per l' orto e degli alberi per esse. Del salicale, del canneto e dei rosaj.

§. I. *Modi di formare le siepi*.

In tre maniere si formano le siepi, colle semenze cioè, colle glabe o talee, e ponendo le pianticelle opportunamente allevate già nel semenzajo. Qualcheduno sceglie piante nate spontanee nel bosco, ma non se ne trovano esempj molto felici. In estate si comincerà a preparare il terreno trattandosi di semi da mettersi in terra appena raccolti. Due piedi circa sarà profondo il divelto e tre o quattro largo, da eseguirsi con paziente diligenza, avvertendo di rimondare il terreno. Trattandosi di orto che non sia guardato da una casa e che perciò possa temersi che sarà molestata ancora la giovine siepe viva, si rende necessario di circondarlo fuori di una siepe morta, cioè tessuta di materie secche e di pali. La *marruca nera*, e il *pruno* sogliono ordinariamente prescegliersi. Se le semenze da porsi giù richieggano che s' aspetti a primavera si potrà fare il divelto in inverno o meglio alla fine dell'autunno. Se un largo fosso circondi al di fuori la siepe sarà meglio difeso l' orto, ma non è così facile l' ottenere un tale vantaggio. Giunta l' epoca della seminagione si faranno colla piccola zappa

due e non tre solchi, profondi al più tre once cioè 4 dita del metro, e vi si metteranno le semenze in due file, cioè una per solco, avvertendo di fare in maniera che ciascuna trovisi dall' altra lontana almeno due dita, poi si copriranno più o meno. Se il terreno sia sciolto si porranno un poco più giù di quello che se fosse freddo. Bisogna, trattandosi di seminagioni fatte in primavera, irrigare, e non permettere giammai che il terreno seminato si prosciughi. Nate le piante si sarchieranno ma assai superficialmente, cioè quanto basta a smuovere la terra in modo che possa ricevere tutta la pioggia anche più leggiera, e liberarsi dalle erbe cattive senza però che nello stesso tempo la radice loro venga molestata; onde per tale lavoro sarà da preferirsi la piccola zappa alla vanga. Per tre anni si faranno questi lavori in autunno ed alla fine d' inverno, e terminata la primavera. Al terzo anno s' incrocicchieranno le piantieelle, e si recideranno le sommità che minacciassero di volersi alzare di troppo. Nel quarto si toseranno e lateralmente ed in cima. In fare questa operazione si baderà fino dalla prima volta a regolare le giovani piante in modo che non ci rimangano vuoti come spesso avviene.

Le siepi che si fanno di *glabe* o *talee*, che sono rami di piante i quali sono messe dell' anno antecedente che si recidono insieme con un poco di messa vecchia e piantate barbicano, sono assai meno in uso, abbenchè riescano. Io ne ho ve-

duta crescere una sotto i miei occhi fatta di rami d' acero. Riuscì felicemente, ed al momento in cui scrivo è grossissima. Si preparerà il terreno come per la seminagione sei mesi innanzi. Al principio di febbrajo, sembrandomi questa l' epoca migliore per la Lombardia, epoca da prevenirsi però pe' luoghi situati al di là degli Appennini, si apriranno con opportuno foraterra o con verghe di ferro i buchi per ricevervi i rami dei quali due terzi circa saranno sepolti in terra, dopo di avere preventivamente tagliati i rami nell' estremità superiore augnando i medesimi, ed intingendoli in una poltiglia formata metà di sterco bovino e per l' altra di terra argillosa diluita coll' acqua. Si metteranno lontane le glabe due palmi, un palmo, secondo che vogliasi più fitta tenere la siepe. Pel resto dovrà governarsi come quella composta di piante già radicate.

Aprasi almeno quattro mesi prima un fosso di cui la profondità e larghezza dovranno desumersi dalla natura della radice, e su questo oggetto rilevantissimo non so dare altra regola sicura. Solamente posso aggiugnere che qualunque economia vogliasi usare in far eseguire tale faccenda si verrà a perdere assai. La piantagione si farà d' autunno ne' luoghi che molto possono temere l' asciutto di primavera, ed in questa in quelli che potrebbero risentirsi dal troppo umido. La natura della pianta potrà decidere il tempo da scegliersi. Aperto il fosso, la di cui larghezza però non sarà minore di un metro, si disponga

una fila di piante, lontana circa un piede o trentatre centimetri circa dalla sponda del fosso, e poi si metta un' altra fila contro ad eguale distanza dal medesimo. Così saranno fra loro le file distanti una buona spanna. Le piante si tengano lontane circa un piede, e siano collocate in maniera le due file che le piante dell' una vadano a corrispondere alle distanze che rimangono fra le piante della fila opposta.

Alcuni tagliano le pianticelle all' altezza di sei once circa all' atto che le piantano, mentre altri aspettano che abbiano tre o quattro anni. Quest' ultimo metodo sembra assai vantaggioso. Le siepi così si guerniscono lateralmente, ed al basso, e non si ha l' inconveniente di vederle sguarnite quando cominciano ad invecchiare. Nei due o tre anni susseguenti si fa lo stesso taglio, ma sempre stando sei once più alto del taglio dell' anno antecedente. Questo si fa alternativamente, cioè un anno in una ed un anno nella opposta fila. Siepi di tal natura riescono assai bene.

Ne' miei Elementi di Agricoltura ho mostrato come io abbia felicemente eseguita una siepe a mandorlato coll' innesto in vicinanza, cioè incrocicchiando fra loro i giovani tronchi delle piante, disposte però tutte in una sola riga, ed innestando gli uni cogli altri in vicinanza, cioè coll' unire insieme due rami dopo avere ad amendue levata piccola porzione di corteccia e fatte combaciare insieme anche col mezzo di legatura

le ferite. Il signor *Bosc* assicura che sono state oggi abbandonate queste siepi. La mia sussiste. Non è perciò che io non veda la fatica ed il tedio che vi si richiede. I contadini bolognesi però conservano l'uso di tessere le siepi a mandorlato, obbligando i rami a starsene curvi medianti opportune legature di vimini. Una tale inclinazione giova assai per obbligare le piante a fornire rami assai frondosi ancora al basso. Chi le pianta a due file incrocicchierà le piante per avere più forte la difesa.

La siepe vuol esser tessuta. Si deve primieramente impedire che non si dilati in larghezza; per lo che quando avvenga bisogna colla zappa o colla vanga levare le messe che escono fuori dell'ordinario confine. Perciò devesi scartare dalle siepi la *Robinia pseudoacacia* e massime dagli orti, mentre essa si allarga moltissimo. Contuttochè avessi altrove veduto questo allargamento volli qui in Bologna tentare di porne una. L'ho dovuta spiantare. Ognuno determinerà l'altezza della siepe secondo il bisogno. Chi la pone per riparare l'orto dal settentrione la lasci crescere alta. La tenga più bassa dal lato di mezzodì che da tutti gli altri. In inverno si accomodano e tosano le siepi, nella quale operazione bisogna avere sempre presenti le regole della potagione, cioè doversi proporzionare il taglio alla forza della pianta. Molti, ai quali io pure mi sono unito, volevano che una sola specie di piante si ponesse in ciascuna siepe. Ma è verissimo che le siepi così

formate sono quelle che lasciano, invecchiando, più vuoti nel basso. Quindi non posso non convenire che due sorti almeno di piante non giovino. Osservo qui nel Bolognese, ove l'arte di fare le siepi si conosce quanto altrove, che anche fra le siepi di marruca, che sono le più folte, vi s'intreccia qualche altra pianta. La sanguinella, il ligustro, la clematide, il sambuco maggiore, la rosa selvatica, ed il rovo sono quelle che ho veduto usarsi di più, ommettendo quelle che sono a bella posta intessute di carpino, o di altro albero, e che servono per ornamento più che per difesa. Non è però così facile lo stabilire come abbia a farsi una tale mescolanza. A buon conto si frapporranno le une alle altre, avvertendo però che l'albero spinoso dovrà formare, dirò così, l'orditura della siepe.

In qualunque modo poi si formino le siepi dovrà l'ortolano non solamente visitarle, legarle, e rimondarle ogni anno dai seccumi, ed impedire che si dilatino, ma sarà tenuto ancora ad ogni triennio, e più spesso se le circostanze lo esigano, di potarla, avvertendo di allevar sempre nuovi getti robusti. Qualunque taglio facciasi si dia sempre all'estremità del ramo la figura di becco di flauto in modo però che la maggior parte della corteccia si lasci da quella parte su cui sta inclinato il taglio, mentre se da quella il bottone fosse troppo alto, l'acqua che cola giù lo danneggerebbe assai. Badi sempre di non lacerare le scorze, e per ultimo non si lasci sedurre

dall' avidità di avere molte legne e non alleggerisca di troppo le siepi. Con queste regole che ogni attento ortolano o proprietario potrà modificare al caso pratico, si potranno piantare siepi. Concludo con un' osservazione da me fatta in più luoghi. Le siepi non si piantano male, nè si allevano male finchè sono giovani; ma siccome pare che si creda che abbiano a rimanere sempre belle, così si trascurano moltissimo adulte, e in conseguenza vanno presto a male.

§. II. *Di alcune piante spinose per fare le siepi.*

I. SPINO BIANCO. Appartiene al genere *Cratægus* di Lin., classe XII., ordine II., il quale ha il calice diviso in cinque parti, cinque petali, e la bacca contenente uno o più semi ossei. Se ne trovano due sorti. Una ha due pistilli, le foglie quasi trifide ottuse, e l' altra ha le foglie quasi trifide acute, i fiori con un solo pistillo, e le frutta con un solo seme; il primo è il *Cratægus oxyacanta* ed il secondo è il *cratægus monogyna*. Amendue si trovano spontanee nelle nostre campagne e sono dette dai Francesi *aubepines*.

Questa è la pianta che io dico assegnata dalla natura all' Italia per formare le siepi da difesa, e non so riavermi della maraviglia che mi desta il vedere che ben pochi si prendono cura di propagarla. Il signor *Spadoni* professore nel Liceo di Macerata abbastanza ha illustrato quest' albero ch' egli antepone agli altri perchè sopra tutti lo

trova forte, robusto, atto a crescere in ogni sorta di terreno, e con celerità. Nel suo Opuscolo *Delle siepi vive di spino bianco*, nulla ha lasciato desiderare sulle particolarità concernenti la sua coltura. Siccome però mi è noto che la maggiore difficoltà consiste nel far nascere le semenze, difficoltà da me pure sperimentata, e che penso essere la cagione per cui poco moltiplicasi, così accennerò brevemente quanto ne dice il citato esimio professore. » Colgansi le frutta ben mature preferendo quelle de' tronchi più ramosi, spinosi e muniti di più piccole foglie, mentre sono appunto le migliori. Tengansi in mucchio sino alla buona stagione. Si pongano allora per tre o quattro dì entro le colatizie di letame cavallino, poi dispongansi sul semenzajo. Sia questo di qualità mediocre, inclinante al secco più che all' umido, posto a levante, lavorato bene a settembre, e ritoccato in primavera. Se gli facciano tanti solchetti profondi circa tre once, distanti fra loro un piede. Entro vi si spargano le sementi coprendole con terra e concime non molto grasso misto insieme. S' innaffia di quando in quando, e se vada caldo aprile si copre onde non si asciughi, e si fa lo stesso frapponendo paglia nate le piante perchè il gran sole estivo non ne faccia seccare le radici. In capo a due anni si trapianta lo spino. » Pel resto servono le regole accennate nel §. I. Il prelodato professore ha sperimentato ed osservato che torna il traspiantarlo in primavera, il mettere le piante rivolte alla stessa esposizione in

cui erano prima, e giudica essenziale l' aspettare la nuova o piena luna. Queste ultime due circostanze da altri sono state trovate di nessun rilievo. Esigono tali siepi di essere zappettate più volte l' anno e principalmente in primavera. Consiglia il signor *Spadoni* di recidere a tre pollici dalla superficie del terreno orizzontalmente la siepe giunta al terzo anno prima che torni a mettersi in succo. Siccome egli persuade di farla a due file, così prescrive che ogni triennio una si riunovi e per tal modo si avrà legna da ardere. Io ho veduto in qualche luogo siepi di questo albèro le quali ancorchè non molto coltivate si mantengono assai bene e robuste. Non cesserò di raccomandare che si preferisca quest' albero. Siccome posso che il seme è difficile a nascere, così suggerisco 1.° di seminarlo subito maturo; 2.° di tenerlo ammucchiato sotterra insieme colle proprie foglie per tutto l' inverno; 3.° di porlo a strati entro cassette o vasi alternando i semi con terra e riponendo i recipienti entro stanze calde e serbandoli umidi. So benissimo che questi metodi sono fallaci spesso, ma è però certo che molte volte si ottenne per essi l' intento. Che se a questi uniscasi l' altro del signor *Spadoni* allora sarà levata ogni difficoltà.

II. PRUGNOLO Cr. Appartiene al genere *Prunus* di Linneo, classe XII., ord. I., che ha il calice diviso in cinque petali, e drupa il cui nocciuolo è liscio con le commettiture prominenti. I suoi fiori sono piccoli, solitarj. Le foglie sono

lanciolate, lisce, e rami spinosi. *Prunus spinosa* Linn., *Prunellier* franc. È spontaneo per tutta Italia. Ha il difetto di estendersi troppo e perciò riesce alquanto incomodo. Si stenta a trapiantarlo, nè viene mai così bene come lo spino bianco. Seminato sopra luogo fornisce una difesa fortissima. Preferisce i terreni freschi tuttochè non fertili. Il maggiore inconveniente che presenta questa specie di difesa è quella di riuscire incomoda. Chi poi vuole tenere ben pulita e foggiata la siepe non potrà sempre farlo senza esporsi a pericolo di perderla, mentre essendo il prugnuolo per natura gommoso facilissimamente si assoggetta alla malattia del cancro. Io l' ho indicato, ma le mie osservazioni non mi portano a consigliarlo. Vedo in fatti che appena appena se ne fa uso, nè mai ho veduta una siepe che si possa dire che è stata posta di pruno selvatico.

III. AGAZZINO Cr. Appartiene al genere *Mespilus* di Linn., classe XII., ord. IV., che ha il calice diviso in cinque parti, con cinque petali, pomo morbido, coronato dalle divisioni del calice, contenente cinque semi ossei. Ha le foglie lanciolato-ovate-intaccate ed il frutto bellicato. Viene detto *Mespilus pyracantha* Lin., ed è il *Buisson ardent* franc. Se quest' albero non fosse tanto lento a crescere lo preferirei a tutti per farne siepe. Esso è facile ad adattarsi ad ogni sorta di terra purchè non paludosa. Ho vedute verso il colle delle siepi di questo, che oltre al produrre in autunno un bellissimo effetto erano estremamente

fitte. Bisogna però propagarlo colle avvertenze che abbiamo indicate per lo spino bianco, e particolarmente in quanto alla seminagione, giacchè non so chi fra noi abbia provato a moltiplicarlo per glabe, o per *margotta*. Le prime si fanno in primavera, ed in autunno le seconde. Non si può traspiantare con sicurezza nel luogo ove deve restare sino al quinto anno, ma vuole esser messo in un altro vivajo dopo il secondo. Siccome il metodo di tale coltivamento è un poco lungo, così con dispiacere veggo che sarà difficile che venga adoperato. Per la stessa ragione ho lasciato di annoverare altre specie di *cratægus* perchè attesa la lentezza colla quale crescono non verranno mai impiegati dalla maggior parte.

IV. MARRUCA Cr. Appartiene al genere *Zizyphus* di *Wildenow*, classe V del sistema di Linn., ord. I. Ha il calice in forma d'imbuto, senza corolla, stami nascosti dentro un nettario fatto a cucchiajo. Drupa con nocciuolo a due o più cavità. I fiori della marruca hanno tre pistilli. La drupa è coriacea, a scudo, il nocciuolo ha tre cavità e tre semi. Ha i pungiglioni doppj, e quello di sotto curvo; le foglie sono alterne, ovate, intere, a tre nervi, e lisce. Questa pianta viene con ragione moltissimo stimata per formarne siepi. L'uso suo dilatasi fra noi. Ma è soggetta ad alcuni inconvenienti. Facilmente invecchia e lascia dei vacui, e presenta, come io stesso ho potuto verificare stando in Bologna, quanto si dice da altri, cioè che germogliando

troppo vigoroso ed assorbendo anche a molta distanza il nutrimento porta via il medesimo alle altre piante; è lentissimo a crescere e non istà unito alla siepe se non se in quel sito dove rimane il cespuglio suo. Pure ad onta di questi difetti si adopera con successo in molti luoghi. Anzi attesa la minore difficoltà di farne nascere i semi in qualche paese si è sostituito e si va sostituendo, sebbene, a parer mio, con poca avvedutezza, allo *spino bianco*. Siccome la marruca nella sua gioventù produce un ottimo effetto, così seduce molti. Le sue sementi si raccolgono durante l'autunno e sul principio dell' inverno. A gennajo si spogliano o con un pestello di legno o colla mola dell'involucro legnoso che li circonda. Alla fine di febbrajo o prima ancora si pone per terra. Questa si lavora come abbiamo detto di sopra, avvertendo che non sia troppo tenace, e convenientemente grassa ma non all' eccesso. S'infondono le semenze per quattro o sette giorni in acqua di letame. Poi spargesi in terra ponendola o in solchi ovvero zappettandola dopo averla seminata all' uso del grano. Se il marzo corre tepido e non molto asciutto nasce presto, ma dominando il secco farà mestieri d' annaffiare spesso; nella quale operazione raccomando ogni possibile cautela, onde non iscoprire la semente che non deve mai coprirsi di troppo. Nel primo anno bisogna sarchiellare le pianticelle, e se occorra annaffiarle. Correndo il secondo autunno si traspiantano. Badisi a non porle troppo fitte perchè si dilatano, e

talora le une distruggono le altre. Ma se la marruca non avesse gl'inconvenienti accennati sarebbe a mio giudizio da stare al pari dello spino bianco. La marruca poi non ama se non le terre buone. Questa pianta è il *Zizyphus Paliurus* di Wildenow, *Porte-Chapeau* fr.

V. GLEDITSIA. Appartiene al genere *Gleditsia* di Lin., classe XXIII., ordine II. Il fior fecondo perfetto ha il calice di quattro foglie, la corolla di quattro petali, sei stami, un pistillo, ed una siliqua compressa. Il fiore mascolino mescolato co' fiori fecondi e perfetti, ha il calice di tre foglie; la corolla di tre petali, e tre stami. Il fior fecondo, imperfetto in altra pianta od individuo, ha il calice di 5 foglie; la corolla di cinque petali, un solo pistillo, e la siliqua lunga compressa. È un albero che lasciato crescere a suo senno diventa altissimo; ma che si tiene ancora bene in foggia di siepe. Munito di spine lunghe talora un palmo, a tre punte finchè sono giovani ed a molte punte quando invecchiano, si veste di foglie per lo più due volte pennate, ma spesso anche una volta sola. Chiamasi *Gleditsia triacanthos* di Linn. *Fevier epineuse d'Amérique* franc. La mia propria esperienza mi fa consigliare la propagazione di quest' albero americano per formarne siepi di difesa, le quali meritano la preferenza sopra tutte le altre anche perchè mentre alcune non sono in pieno vigore che all' età di sei od otto anni, quelle di gleditsia passati i quattro sono ben formate. Ecco il metodo tenuto da

me per formarne una lunga oltre sei metri qui nell' orto agrario dell' Università.

Seminai in primavera in luogo convenientemente preparato sopra un terreno piuttosto buono della semente di gleditsia rimasta 48 ore a molle nell' acqua di letame. Il sito era non molto soleggiato perchè così dovevasi alquanto difendere la tenera piantagione dal soverchio alidore trattandosi di luogo in cui l' irrigazione non avrebbe potuta farsi che a mano, e non poteva compromettermi che si facesse con regolare esatezza. Nacquero felicemente le sementi. Furono sarchiate e vennero atte ad essere trasposte nella successiva primavera. Non essendo però disposto ancora opportunamente il luogo ove aveva destinato di piantarla tardai fino all' autunno. Feci aprire un fosso profondo un buon terzo di metro e largo un poco più. Siccome trattavasi di cingere un pezzo d' orto nel quale precedentemente la terra era stata mossa anche profondamente, io non istimai bene di aggiungere veruna sorte di letame. Tenni lontane le piante l' una dall'altra circa mezzo metro. L' anno seguente la vegetazione fu vigorosissima, onde fui nel terzo anno costretto a tosarla e nei lati e nella cima perchè era riuscita soverchiamente ricca di frondi. Dapprima tentai di contenerla con canne, ma tanto celeremente si alzò e cacciò fuori tante messe che fu inutile qualunque riparo. Ora è una bellissima siepe. Cominciai a piegarne i rami, secondo aveva altre volte praticato con una di acero, e li feci innestare insieme. Ma ben presto m' av-

vidi che una tale pianta non può accomodarsi a così fatta sorta di trattamento. Tale e tanta è la forza della sua vegetazione che non lascia, direi quasi, tempo, e la qualità delle sue spine è troppo incomoda. Tale svantaggio però svanisce qualora si osservi che la siepe si mantiene vigorosa e fitta senza altri ajuti, e che è egualmente impenetrabile al bestiame ed all' uomo. La lunghezza de' suoi pungiglioni disturba qualunque tentasse di volerla rompere, mentre tutte le altre con facilità si dividono. Consiglierò sempre a propagare quest' albero, perchè riunisce in se tutti i mezzi di difesa, e poi somministra una considerabilissima quantità di fascine spinose ogni anno che possono servire a formare delle siepi di difesa della classe delle secche.

§. III. *Piante per siepi poco elevate e per segnare le interne divisioni dell' orto.*

VI. SPINORAZZO o GINESTRONE. Appartiene al genere *Ulex* di Linneo, classe XVII, ord. V., che ha il calice di due foglie, il legume più lungo del calice. Le sue foglie sono pelose, acute, ed è munito di spine ramose. Noto questa pianta perchè vengo assicurato che in alcuni luoghi d' Italia serve benissimo a siepe. Ma deve limitarsene l' introduzione ne' luoghi caldi. Teme il molto umido, e si sguernisce al basso. È detto *Ulex europaeus* dai botanici, ed *Ajonc* dai Francesi, che nei paesi caldi, secondo scrivono alcuni,

diventa alto assai. Si semina a primavera in buona esposizione. Nel resto governasi come le altre siepi.

VII. ROGO. Appartiene al genere *Rubus* di Linneo, classe XII., ord. V., che ha il calice diviso in cinque parti, cinque petali; bacca sopra il ricettacolo, composta di acini contenenti un seme ciascheduno. Ha foglie ternate e quinate. I fusti ed i gambi di queste sono muniti di pungiglioni; striscia molto co' suoi tralci. Questa pianta per guarnire i vuoti delle siepi mi sembra non ispregevole. Le sue bacche sono un oggetto di commercio, e quando sono molte se ne fa vino. Si propaga facilissimamente, e per tutto se ne trovano piante. Riesce talora incomodo perchè occupa troppo spazio e qualche volta soffoca. Io lo consiglio per riguarnire prontamente un tratto di siepe che mai fosse o per la vecchiaja o per altre cagioni rimasta con molti vuoti. Bensì vorrei negli orti più comuni quella sorta che ha il fiore doppio. Ho osservato che le api vi stanno sopra volentieri. Questa ama luoghi non molto soleggiati, ma terreno piuttosto buono. Una volta che siasi introdotta in un giardino non ne scappa via mai più, e tiene esercitato l'ortolano perchè non si estenda troppo oltre i confini prefissi. L'autunno è la migliore stagione per propagare amendue i rovi. La seconda sorte in primavera, si presentano i teneri ramoscelli coperti di insetti. Bisogna recciderli subito, altrimenti non fioriscono più. È il *Rubus fruticosus.* di Linneo, *Ronce* franc.

VIII LILAC. Appartiene al genere *Syringa* di Linneo, classe II. ord. I., che ha il calice con quattro denti; la corolla foggiata ad imbuto, divisa in quattro parti; la casella del frutto ha due cellette. Due specie si possono con vantaggio porre fra le siepi perchè le api sono ghiottissime dei loro fiori, i quali spuntando di buon ora in primavera provvedono appunto ai loro bisogni quando minore è il numero dei fiori. L' una è la *Syringa vulgaris* di Linneo, *Lilas* de' Francesi. Essa ha le foglie ovato-cuoriformi, ed i racemi nell' estremità dei rami. Vi è di varj colori dal turchino andando al bianco. Siccome non cresce molto se ne possono ancora mettere qua e là delle piante negli orti. Più delicata ma ancora più gradita agli insetti melliferi è l' altra specie detta da Linneo *Syringa persica*, e *Lilac de Perse* dei Francesi. Essa ha le foglie lanciolate-ottuse, spesso frastagliate o pennato-fesse, coi racemi pannocchiuti. Il metodo di propagarle amendue è semplicissimo. Siccome gettano una quantità di polloni dalla radice, così in autunno si possono questi dividere e farne nuove pianticelle. Amano un terreno non molto ricco. A me sono sempre riuscite di facilissima coltivazione. L' ultima sorta però vuole esser posta a mezzodì perchè fiorisca più presto. In febbrajo, non più tardi, a meno che rigida sia la stagione fa d' uopo tosarle, ed alleggerirle se vengano troppo fronzute. A questa cura è limitata la loro coltivazione.

IX. GELSOMINO DELLA MADONNA. Ap-

partiene al genere *Phyladelphus* di Lin., classe XII., ordine I., che ha il calice diviso in quattro o cinque parti superiori; quattro o cinque petali; casella di quattro o cinque cellette con molti semi. Ha le foglie opposte, ovate, acute, seghettate. Merita per la medesima ragione che i lilac di essere coltivato fra le siepi degli orti. Cresce poco e si carica di fiori odorosissimi che durano lungamente sino a tutto maggio. Piace alle api anche più delle altre. Ne' grandi orti se ne possono formare siepi divisorie. Non teme l'ombra degli alberi. Vuole l'esposizione guardata dal sole in terreno fresco. Si propaga per barbatelle, e nel modo detto per il lilac. È il *phyladelphus coronarius* di L. I Francesi e gl' Inglesi lo chiamano *Siringa*.

X. GELSOMINO COMUNE. Appartiene al genere *Jasminum*, classe II. di Linneo, ord. I. Ha il calice e la corolla divisa in quattro o cinque parti; la bacca con due semi coperti di arillo; le antere sono celate nel tubo della corolla. Le foglie di questa specie detta *Jasminum officinale* L., *Jasmin commun* franc., sono opposte, pennate: le foglioline sono appuntate ed hanno l'ultima più aguzza. Nelle siepi degli orti, massimamente se volte al mezzodì, non deve ommettersi questa pianta. Rare volte accade che il gelo, almeno in Lombardia, la faccia morire, ma ciò accadendo, le radici generalmente, tranne alcuni casi straordinarj, rimangono vive. Si propaga colle barbatelle che senza grande fatica si hanno dalle varie piante. Al finire dell'inverno se non siasi ciò fatto in

autunno si separano quelle e si ripiantano. Ama un terreno sciolto ma ricco. Le api ne sono ghiottissime. Siccome fiorisce in estate, così merita un luogo negli orti, essendo a que' giorni scarso il numero de' fiori aperti.

XI. CHETMIA, ed in molti luoghi d'Italia ALTEA. Appartiene al genere *Hibiscus* di Linneo, classe XVI, ord. VII. Ha il calice esteriore con molte foglie; le caselle con cinque cavità, e molte sementi. Le sue foglie sono cuneiformi, ovate, incise nella sommità. Si alza questa specie, chiamata *Hibiscus syriacus* dai botanici, *Ketmie des Jardins* dei Franc., a segno che diventa un alberetto. A me pare che in ogni orto dovrebbe esservi una siepe o almeno un pezzo fatto di questa pianta la di cui coltivazione è facile, e che fiorendo in agosto provvede le api per fare la seconda fabbricazione di mele e cera, e supplire così al bisogno del proprietario, il quale voglia dimidiare i magazzini di questi insetti. Ama la chetmia il terreno grasso, ma insieme fresco. Vuole un' esposizione ben soleggiata, mentre paventa alquanto i rigori dell' inverno, che essendo gagliardo ed accompagnato dall' umido ne fa spesso perire molti individui. Siccome fa semi in quantità questi si seminano in un' ajetta prima ben lavorata e resa soffice se occorra, coll' aggiungervi sostanze letaminose ben digerite. In aprile si seminerà. Preferiscasi di fare tanti piccoli solchi lontani un piede l' uno dall' altro, piuttosto che spargere la semente alla rinfusa, e pro-

fondi due dita. Si badi che le semenze non siano fitte, mentre essendo rade si potranno più agevolmente trapiantare. Siccòme la chetmia è molto sensibile al freddo, così bisogna fare ben in modo che venga difesa dal freddo la tenera piantagione nel suo nascere. Devesi pure darle l'acqua in estate, mentre così cresce più vigorosa. La stagione di trapiantarla è la primavera in aprile. Si aspetterà che le pianticelle siano grosse almeno quanto una bella penna di cigno. Ho osservato che il traspiantare stabilmente le pianticelle ancora tenere non riesce troppo felice. Si metteranno le piante in due file od in una, secondo che vogliasi avere più o meno densa la siepe. È da avvertirsi che se non si tengono basse le chetmie col cimarle presto si sguarniscono al basso. Basterà tosare e levare i seccumi e verranno bene. Non si dovrà però cominciare la tosatura se non al principiare del terzo anno dopo la traspiantazione a meno che il terreno non fosse così buono che avessero estremamente vegetato con forza. La chetmia dal fior doppio è pei giardini de' curiosi, nè è per l'ortolano utile come l'altra.

XII. LAMPONE. Gr. Appartiene al *Rubus* di cui vedi all' Articolo ROGO. Il Lampone è il *Rubus idæus* di Linneo, *Framboisier* franc. Ha le foglie a tre, a cinque, e pennate. Sotto sono vellutate. Il fusto è coperto di pungiglioni e vellutato. I fiori sono a mazzetti all' estremità dei rami. Le bacche sono rosse o bianche e vellutate.

Una varietà se ne trova che fiorisce due volte. I luoghi a bacio le convengono, e prestissimo va a male in quelli che sono troppo soleggiati. Ho trovato che il nord-est lo fa prosperare. Propagasi con somma facilità col mezzo delle barbatelle che si producono quasi ad ogni istante. Sia il terreno non molto tenace, mentre prospera assai più nello sciolto. Si tengano, volendo farne siepe, nel piantarli non molto fitti, altrimenti l'uno distruggerebbe l'altro. Allignano con somma facilità. Le cure che domandano sono: 1.° di recidere i seccumi; 2.° di tosare i rami che hanno dato il frutto, e quelli ancora che lo daranno nell'estate susseguente; 3.° di tenerli alleggeriti dei nuovi rami che talora estremamente abbondano. Si ricerca più la varietà bianca, che distinguesi dal colore delle foglie di un verde molto più chiaro, e dai rami biancastri. Una siepe dell'orto per segnare internamente qualche divisione riuscirebbe utilissima.

XIII. UVA DE' FRATI Cr., e comunemente *Crespino*. Appartiene al genere *Ribes* di Linneo, classe V, ord. I. I petali e gli stami sono inseriti nel calice; la bacca proveniente dal calice contiene molti semi. I rami hanno i pungiglioni a tre punte; le bacche sono lisce e solitarie. È il *Ribes uva crispa* di Linneo, *Groseiller epineux* fr.; una specie che contiene molte varietà. Io ne ho possedute sino a venti ridotte ora ad otto. Le foglie dell'uva de' frati piccole e numerose, frastagliate, lobate e picciolate variano talora. Ma il

colore delle bacche verde, giallo, rosso, ed il pelo che si trova sull'una e non sull'altra varietà fanno a colpo d'occhio distinguerle. Ho provato che preferisce il settentrione od il levante. A mezzodì ed al ponente invecchia presto mentre vuole il bacio. Nessuno lo propaga per semi perchè stenta assai a nascere. Ma è facilissimo il moltiplicarlo separando i giovani steli radicati dalla pianta madre, operazione che si fa in autunno, e ponendoli in un terreno non infecondo, perchè lo ama piuttosto fertile, ma non troppo compatto. Produce i fiori sopra getti dell'anno antecedente e sopra i piccoli ramoscelli che escono dal vecchio legno. Quindi è d'uopo essere ben cauti nel tosarlo o rimondarlo. Levinsi quei rami che lo ingombrano e non lasciano all'aria il potere liberamente girare per tutto, ed i seccumi, la quale operazione si fa in febbrajo, verso la fine del medesimo. Queste piante però vanno presto a male, onde fa d'uopo rinnovarle spesso.

XV. RIBES. È una specie del genere *Ribes* di cui sopra all'Articolo *uva de' frati*, chiamata dai botanici *Ribes rubrum*, e *Groseiller commun* franc. I suoi rami non sono spinosi, le foglie alterne a cinque lobi, dentate, smarginate alla base. Fiori piccoli erbacei con delle piccole fogliette aderenti ai grappoli ch' eglino compongono. Ve ne sono quattro principali varietà cioè 1. *R. Bianco e perlato*; 2. il *R. nero*; 3. *R. Rosso*, e 4. *R. a foglie brizzolate*. La coltivazione di questa pianta è simile all'altra.

Teme anch' essa i grandi alidori. I lamponi, i crespini, ed i ribes sono adoperati non solo dai cuochi e confettieri, ma ancora dal medico. Col ribes se ne fa vino, come colle more, co' lamponi, e coll' uva de' frati di color rosso. Ecco come si fa col ribes.

Si pigieranno le bacche in un tino versando sopra dieci libbre di esse una libbra d' acqua. Dopo dodici ore si cola il liquore in barile da cui si leva quando comincia a diventar chiaro. Poi si versa entro tante libbre di spirito di vino quanta fu l' acqua, e vi si aggiunge un poco di zuccaro, mescolando il tutto ben insieme. Dopo tre o quattro mesi, nel qual tempo il vaso sarà stato chiuso ermeticamente, sarà ottima la bevanda. Coi lamponi si fa una bevanda insieme coll' aceto e lo zucchero assai rinfrescante. Si assicura che il crespino fa un liquore mediante la sua fermentazione che distillato produrrebbe un Kirschen-Vasser.

XVI. ROSA. Questa pianta che dà il suo nome ad un genere della Classe XII. di Linneo, ordine V, ha un calice ovato, diviso in cinque parti, due delle quali pennate, due lisce, ed una mezza pennata, petali cinque fatti a cuore. Molti semi ispidi chiusi nel calice divenuto carnoso baccato. Il *Wildenow* ne annovera 39 specie. I giardinieri potranno farle salire, ritenendo per ispecie le varietà, forse ad oltre un centinajo. Siccome qui non considero la rosa che come fiore da orto così non parlerò che di tre, riserbandomi alla circostanza di ristampare il mio Giardiniere di descri-

vere le altre più ricercate. Quelle che seguono le nomino col signor Professore *Targioni*.

Rosa centifolia di Linneo. Rosa doppia italiana, *Rose d' Hollande* franc. Ha il calice ed i gambi ispidi. È pure ispido il fusto con pungiglioni. I gambi delle foglie non hanno spine. Il signor professore fa varietà di questa specie la *Rosa muscosa* ch' egli dice Rosa borracina.

Rosa gallica. *Rosa damascena*. Rosa rossa. Ha i gambetti ispidi; il caule ed i picciuoli con pungiglione.

Rosa canina. L. Roselline di macchia ital. *Rosier sauvage* franc. I germi ed i gambetti sono lisci. Il fusto ed i picciuoli hanno il pungiglione.

L' ultima è propriamente per le spiepi, ed è per difesa contro i quadrupedi, e delle foglie alcuni se ne servono in vece di Tè. La prima è coltivata per la sua bellezza, e la varietà muscosa oggi è in gran credito e si vende assai a caro prezzo, onde si è cominciato a propagarla coll' innesto. Della seconda le foglie servono per i profumieri e per le spezierie. Le regole per la coltivazione di questa pianta, che fu sempre chiamata la regina dei fiori, non sono niente difficili. Ama la rosa le terre di mediocre qualità, piuttosto sciolte che tenaci, ed in queste come nelle troppo sterili languiscono. Io ho sperimentato che per conservare più vivo il colore di alcune varietà bisogna non porre le piante in esposizione troppo soleggiata. Credo pure potere assicurare che il

colore cambiasi nel cambiare paese. Io ebbi sono sette anni una rosa oscurissima, cioè di un color rosso tendente al nero, da Firenze. Ora non è più così cupa la sua tinta. Si propagano le rose col mezzo delle margotte, e con maggiore facilità separandone le piante vecchie, e staccandone ogni anno i nuovi rami già barbicati che vi si veggono spuntare intorno. Si noti, ed io ne ho fatta cento volte l'esperienza, che anche pochissime radici bastano per farle barbicare. Per la fine di ottobre e meglio verso la metà di novembre si fa il traspiantamento. In inverno se siano di specie delicate sarà bene coprirle al piede, onde gelando, cosa che di rado avviene, i rami, intatta rimanga la radice. Del rimanente la cura da aversi delle rose da orto consiste nel tenerle monde dai seccumi, e nel tormentarle il meno che si può. Io ne ho coltivate della prima specie che aveva ridotte a foggia di alberetti alti due metri e più. In autunno ogni due anni le faceva scalzare e levare se v'erano radici vecchie, poi vi dava un poco di letame ben digerito e lo mescolava alla terra colla quale ricopriva, le radici, avvertendo di lasciarla ammucchiata intorno al pedale, perchè servisse ad impedire all'acqua d'inverno di cacciarsi aderente al tronco. In fine di febbrajo od anche in marzo le visitava, e senza mai potarle affatto le rimondava dai seccumi, e levava via quando v'era alcuno de' vecchj steli il quale chiaramente mostrasse che per la sua antichità era dannoso al rimanente della pianta; poi lega-

vale. La raccolta era per lo più felicissima. Soltanto le larve della *Tenthredo rosæ*, me le spogliavano senza remissione essendomi riusciti inutili tutti i metodi tentati per liberarle. Questa legatura si rinnovava all' autunno affinchè le nevi cadendo non le danneggiassero. So che alcuni tosano ogni anno spietatamente le rose. Io risparmiandole fin mai che poteva ebbi il piacere di averne una grandissima copia. Alcuni ad aver rose in autunno preferiscono di tagliare le piante che hanno già fiorito al principio dell' estate; altri dicono di spiantarle, quando hanno cominciato a mettersi in succhio e poi tornarle di nuovo a piantare ma in luogo ombroso. A me nessuno di questi metodi è riuscito. Bensì ne ho avuti da quella varietà che tutti i botanici conoscono colla denominazione, oggi però non adoperata, *Rosa omnium Kalendarum*. Chi tiene le rose a siepe procuri di governarle in maniera che non siano troppo affastellati i rami, e badi pure che non si sguarniscano a basso. Quindi consiglio chiunque ad imitare il mio processo. Quando pianto, ed è alla metà di novembre, una siepe di rose, data la preferenza a barbatelle giovani ben radicate, apro un fosso poco più profondo di un piede che fo vangare ancora nel suo letto o zappare minutamente, levando i sassi. Se il terreno è buono non vi pongo letame ma colloco le barbatelle distanti fra loro quasi due piedi. Allorchè è cominciata la nuova messa subitamente piego i rami, ed a poco a poco non permettendo

mai alla siepe di alzarsi oltre un metro la tengo sempre ben guarnita, e così tardando a presentare dei vani procedenti dalla vecchiaja ne godo più a lungo. Del resto parco adopero il ferro e seguito il modo solito. La rosa trasposta in primavera riesce, ma tarda a produrre, laddove piantata in autunno talvolta fiorisce nel maggio successivo. Per aver rose qualche giorno prima, oltre l'esposizione giova coprirle la notte. Se mettano molti bottoni si levino lasciandone uno per ramo. S'aprirà più presto e sarà più bello. Chi ha molte rose potrà continuarne la raccolta otto o quindici giorni dopo che è già finita per gli altri, avendo due precauzioni, che io ho sperimentate esattamente. Prima si leveranno tutti i bottoni più grossi, ma solo di mano in mano che saranno presso a fiorire, ed a poco a poco. Che se vogliasi e si possa comodamente coprire le rose e ripararle dal sole si otterrà lo stesso. Per avere più belli e ben conformati questi fiori non se ne lascerà che una sola per ramo sul principio della fioritura, mentre le ultime non sono mai così belle come le prime, osservazione da me più volte replicata.

Quantunque io abbia detto che negli orti si fanno siepi e spalliere di viti, ciò non ostante non è qui luogo da trattare del coltivamento di un albero che ha un sito suo, dirò così, particolare, a lui pienamente consecrato, qual è la vigna.

§. IV. *Del Salicale.*

Il SALICE o SALCIO conta moltissime specie che formano il genere *salix* di Linneo, nella classe XXI, ordine II, che ha il fiore mascolino a cui è calice la squama del castone. Manca di corolla; ha una glandula che contiene del nettare alla base. Il fiore femminino del castone non ha corolla, è munito di uno stilo bifido. Ha la casella di una sola cavità a due valve che contiene semi forniti di pappi. Fra le varie specie qui non vanno indicate che quelle che più sono necessarie od utili all' ortolano il quale abbisogna di avere un piccolo salicale per avere a sua disposizione vinchi da legare, e pertiche.

SALCIO VETRICE. *Salix viminalis* L. *Osier* franc. Ha le foglie quasi senza denti, lanciolate, lineari, acute, sotto bianche, tomentose, col margine reflesso.

SALCIO GIALLO. *Salix vitellina* L. *Osier jaune* franc. Ha le foglie ovate, acute, lisce, con denti cartilaginosi ed i picciuoli delle foglie con punti callosi.

SALCIO ROSSO. *Salix purpurea* L., *Osier rouge* franc. Le foglie sono lunghissime, finamente dentate, le inferiori sono opposte, i rami sono lunghi, ritti, porporini, o bruni assai.

SALICE DA PERTICHE. *Salix alba* L., *Saulx* franc. Le sue foglie sono lanciolate, aguzze, seghettate, pelose sotto, lucide come seta, denti inferiori glandulosi.

Le tre prime specie sono impiegate a formare dei vinchi o vimini o vermene o ritortole con cui per legare, e tutta l'attenzione vuole essere diretta a moltiplicare quanto più si può i detti vimini. Quantunque il salice richieda il terreno umido lo vuole però piano e crasso, nè ama quello in cui troppo lungamente l'acqua in copia soggiorni. Quanto al rosso questo vive senz'acqua in terra fresca ed argillosa. In generale però le sabbie grasse sono quelle che meglio ad ogni salcio convengono. Ne' luoghi ove l'acqua rigurgitando da fiume o torrente caccia fuori feconda belletta vengono assai bene. In generale l'uso di propagare i salici non domanda verun lavoro. Il signor abate *Lorenzi*, il di cui Opuscolo *Della coltivazione del salice viminale* merita di essere bene esaminato e studiato, vuole che in autunno si aprano dei fossi larghi due piedi, e due e mezzo profondi, da asciarsi aperti tutto l'inverno. Saranno distanti dall'acqua un piede e mezzo. Mostra quanto vantaggio ne venga, e deplora l'uso comune dei fori fatti col palo, come porta la comune usanza. Ne mostra i danni non solamente colla ragione e coll' autorità degli antichi, ma ancora colla propria esperienza, facendo vedere che gli anzidetti fori sono fatti a bella posta per far perire le talee o glebe. Quantunque però ottime siano e verissime le cose dette dal prelodato scrittore, e scritte ancora con tutta l'evidenza di verità, pure io temo assai che gli ortolani, ed in generale tutti gli agricoltori, i quali vedono che i salici

d' ognuna delle specie da essi coltivate crescono benissimo ed allignarono facendo un buco senza previo lavoro ed insinuando in esso il bastoncello o talea o gleba della pianta da propagare, vogliano adoperare diversamente. Le talee non dovrebbero avere nè più nè meno di tre anni. Il fusto sia ben ripulito, e tale ch' empia la mano. Si aguzza a temperatura di penna nella parte inferiore e si tiene lungo sei in sette piedi, cioè da due metri ai due metri ed un piede. Preparate le talee s' immergono all' atto di piantarle nello sterco vaccino e cenere mescolato con acqua. Poi supponendo già aperto il fosso, nel fondo del medesimo si fa un foro col palo di ferro, profondo non più di sei once. In esso si pone la talea seguendo sin che sia compita la piantagione, ed allora colmasi il fosso. Se piantisi in luogo in cui convenga tener conto dell' acqua e temasi che in esso domini talora più del bisogno l' asciutto, allora i fossi non si colmeranno, ma se ne lasceranno le sponde un po' rilevate onde l'acqua della campagna vi scoli sopra. Che se al contrario se ne paventi abbondanza allora si alzerà la terra intorno ai salici, con doppio argino o sia declive perchè ne scoli. Se volgano i salici a tramontana si terrà più elevata la terra a tramontana e più bassa al mezzodì. Se per ultimo i filari guardino da oriente in occidente facendo croce col mezzodì si tiene una sponda di terreno più alta da questa parte. La piantagione si fa ai primi di marzo. I contadini non usano veruna di queste precauzioni.

Ho veduto il mio ortolano fare lungo il canale che passa per l'orto due anni fa una piantagione di salcio giallo senza darsi altra pena che con un palo di ferro praticare dei buchi lungo la sponda, e poi seppellirvi entro le talee, di cui due terzi quasi erano sotterrati. Ora sono bellissimi questi salici, e se ne hanno vimini in copia. Pure io ho voluto notare tutte le regole per gli amatori che volessero fare sperienze di confronto, come pure aggiungo qui la necessità di zapparli tre volte nel primo anno, dopo che avendo già messi nuovi rami si sono ad essi tolti e lasciatine soli tre per meglio formare l'albero. La zappatura si fa in maggio, luglio e settembre. In generale la coltivazione che si dà a questi salici è quella di *gabbarli*, onde dicono *gabba* a taluna sorte di essi. Ciò significa educarli a ceppaja che è quanto dire tenerli bassi di tronco che non ecceda i due piedi e si lasci sfogare coi rami. Talvolta alcuni di questi in vece di reciderli si curvano, e così se ne hanno degli altri in quantità. In generale si osserva che il *Salice Vetrice*, ama le terre composte di *Littone* o *Tivarro* come dicono; ma non vuole l'acqua stagnante che presto lo fa perire. Il salcio rosso ed il giallo amano la stessa situazione e non si lascia crescere il loro tronco oltre due braccia.

Il salcio comune o, come dicono, da pertiche propagasi appunto con i suoi rami di tre, quattro o cinque anni, che diciamo pertiche, togliendo ad essi i rami di minore età. La loro lunghezza non

suole essere minore di due metri, nè maggiore di tre. Pel resto si dovrebbe fare quanto ha prescritto l'autore veronese; ma si pratica lo stesso che colle altre sorti. Tra la primavera e l'estate prima della seconda mossa del succo si rimondano dai nuovi polloncelli che spuntano su tutta la superficie, quando hanno allignato, nè loro si lasciano che i più vicini alla sommità, a fine di meglio formare l'albero. Non si dovrebbero cominciare a tagliare se non quando hanno compiti i cinque anni, e poi ogni terzo o quarto anno. In tal maniera soffriranno molto meno. La prima volta neppure si dovranno tutti scapezzare, ma lasciare un discreto numero di pertiche da torre l'anno susseguente. Al finire d'inverno si tosano i salici, ed è male il farlo quando i succhi tornano a mettersi in moto.

§. V. *Del Canneto.*

La CANNA chiamata ancora CANNA MONTANA, che è di un grande vantaggio agli ortolani in moltissimi luoghi, appartiene al genere *Arundo* di Linneo, classe III, ordine II. Il suo calice ha due valve, lanoso alla base. La gluma è bivalve con uno o due fiori. I suoi semi sono bislunghi, aguzzi, cinti dalle valvule della gluma, pelosi alla base. Chiamasi *Arundo donax* L., *Roseau des Jardins* dai Francesi. Le sue radici sono grosse, tubercolose: i suoi fusti o culmi sono resistenti, pieghevoli, vuoti, articolati. Le foglie

lunghe, striate, scabre nel margine, acute. In ogni orto ove trovinsi argini lungo un torrente od un canale o fosso, purchè sia fresco il terreno e sabbioniccio e non soggetto all'estremo alidore della state, ancorchè inetto ad alimentare ortaggi, sarà ottimo pel canneto. A me pare che in Lombardia non si faccia in parecchi luoghi molto conto delle canne e che non se ne conosca abbastanza la maniera di coltivarle. Al contrario ne' dipartimenti del Metauro e del Musone ed al di là dell' Appennino è in maggiore estimazione, onde io piglierò le regole di coltivamento dalle pratiche usate in alcuno degli anzidetti luoghi.

Per formare un canneto si fa un divelto profondo tre fitte se in pendìo è il terreno, e due soltanto se in piano. Avendo timore che l' acqua possa danneggiarlo si cingerà tutto attorno di un fosso, onde rimanga bene asciutto, e se ne regola la profondità dall' ordinario livello degli scoli maestri del fondo. Fatto il divelto si fanno buche profonde mezzo braccio e larghe uno, entro le quali si pongono gli occhi o uovoli, od *oceri* in modo che ognuno sia distante dall' altro per ogni lato almeno un braccio, ma coll' avvertenza che debbono sempre situarsi in modo che corrispondano al vuoto della fila contraria. Altri fanno in vece dei fossi paralelli dell' eguale larghezza e profondità delle buche lasciando fra un fosso e l' altro un argine formato dalla terra scavata. Piantano in amendue i metodi il canneto nel febbrajo, e sopra ciascun bulbo che si vuole prescegliere ben radicato span-

dono all' altezza di un palmo della terra minuta che per lo più suol essere di quella che trovavasi alla superficie quando si cominciò a divegliere il terreno. Vi è chi lo pianta in maggio. Io preferirei d' imitare i primi. Appena in aprile o in maggio spuntano le nuove messe si comincia a gettar nella fossa terra, e si va zappando o, dirò meglio, marreggiando il canneto senza offenderne le radici. Nel febbrajo seguente si sparge sopra un poco di letame grossolano e meglio pula e lische. Per tre o quattro anni vuole essere zappato due o tre fiate in estate e vangato a febbrajo sintantochè colmate siano non solo le buche ma smosso ancora il terreno intermedio, al quale effetto si vangherà ogni spazio che prima era coperto di terra. A giugno ed in agosto si zappa. Dalla mancanza a queste diligenze io ripeto la poca durata dei canneti. Al gennajo susseguente la nuova piantagione si tagliano le cannucce che sono spuntate; ma non si hanno dai nuovi canneti canne veramente formate che nel quarto anno, quantunque ancora quelle del secondo servano all' uopo. È in gennajo od anche in febbrajo in giornate asciutte che si tagliano le canne. Non si recidano troppo alte, nè colla zappa. Adoperasi una ben affilata roncola, e si procura di tagliarle rasente alle radici perchè non servano gli avanzi delle canne a ricoverarvi acqua ed animali nocivi. Vangasi ogni anno il canneto nell' occasione di cogliere le canne. Ogni triennio si visiti per levarne i bulbi infracidati se vi sono, e le catene vec-

chie di radici intralciate, smuovendo bene la terra intorno agli uovoli sani. Si recida tutto il guasto come pure le piccole ceppaje di cannucce sottili. Poi si piglierà del letame di sostanze vegetali con poca materia escrementizia, bene spento e non fermentante, e si spargerà sul canneto. In tal modo esso durerà moltissimo tempo.

FINE DELLA SECONDA PARTE.

INDICE

DEL VOLUME PRIMO.

Motivi che hanno determinato l'Autore a compilare quest' Opera, e cosa abbia preteso di fare . . . . pag. 8

PARTE I.

Abbozzo del Dizionario dell'Ortolano per servire d' indice al contenuto dell' opera . . . » 9

Proemio . . . . » 11

PARTE II.

Della coltivazione generale degli orti . . » 171

Proemio . . . . » 173

CAPO I.

Cosa s' intenda per Orto e per Orticino. Esposizione. Qualità di un terreno atto al coltivamento degli erbaggi. Segni per riscontrarle. Maniere di emendarne in alcune circostanze i difetti. Chiusura. . . . . » 175

CAPO II.

Degli utensili necessarj alla coltivazione dell'orto e delle qualità che si richieggono in un ortolano. . . . . pag. 192

CAPO III.

Come abbia a disporsi il terreno per un orto. Caldine o Coste. Scoli. Epoche dei lavori. » 216

CAPO IV.

Dei Letami. . . . . » 226

CAPO V.

Dell' acqua per gli orti. Dei varj metodi di adacquamento. Cautele per innaffiare. Danni dell' acqua. . . . . » 239

CAPO VI.

Della varia successione degli erbaggi ed avvertenze per unirli insieme in uno stesso spazio. . . . . » 264

CAPO VII.

Di tutto ciò che appartiene alla seminagione. » 271

Capo VIII.

Avvertenze generali sull'educazione degli erbaggi appena spuntati, sul traspiantamento e sulla cultura de' medesimi. . . . . pag. 297

Capo IX.

Del modo di riparare per quanto è possibile i danni del freddo, e di procurarsi degli ortaggi primaticci o ritardarli sino a stagione avanzata, e dei letticaldi. . . . . . . » 309

Capo X.

Delle malattie che più sogliono attaccare gli ortaggi; de' nemici che a loro nuocono, e della maniera di preservarli dalle une e dagli altri. . . . . » 328

Capo XI.

Della conservazione degli ortaggi, e del diseccamento delle erbe odorose . . . . » 350

Capo XII.

Generalità sopra le varie specie d' ortaggi coltivate in Italia ed i loro nomi. Calendario dell'Ortolano. . . . . » 362

APPENDICE.

Della formazione delle siepi per l' orto e degli alberi per esse. Del salicale, del canneto e dei rosaj. . . . . pag. 384
§. I. *Modi di formare le siepi.* . . . . . » ivi
§. II. *Di alcune piante spinose per fare le siepi.* . . . . » 390
§. III. *Piante per siepi poco elevate e per segnare le interne divisioni dell' orto.* . . » 398
§. IV. *Del Salicale.* . . . . » 411
§. V. *Del Canneto.* . . . . » 416

ERRORI.			CORREZIONI.
Pag. 12	lin. 19	*a Gott*	*Gotta*
» 17	-- 2	*chouce*	*couche*
» 25	-- 23	ACCINGHERO	ACCIUGHERO
» 29	-- 14	GIARELLO	CECIARELLO
» 30	-- 12	*incogolo*	*trogolo*
» 36	-- 24	ASSENZIE	ASSENZIO
» 39	-- 1	BACIO	BACìO
» 45	-- 16	BIFACELLE	BISACELLE
» 56	-- 11	CARAMA	CARANZA
» 57	-- 15	soppianarlo	spianarlo
» 63	-- 19	CIAFAGLIO	CIAFUGLIO
» 73	-- 3	DSLEGULAR	DSTEGULAR
» 74	-- 13	ELEFEBOSCO	ELAFOBOSCO
» 77	-- 27	*multifloris*	*multiflorus*
» 80	-- 22	rimesticci	rimessiticci
» 89	-- 13	*Canicum*	*Panicum*
» 99	-- 13	*Olcusatrum*	*Olusatrum*
» 111	-- 9	dieci	venti
» 142	-- 9	*europueus*	*europeus*
» 146	-- 21	TAMBERINI	TAMBURINI
» 157	-- 13	SCARAMOSA	SCARANZOSA
» 158	-- 6	VAROLOSA	VAJOLOSA o VAROLOSA
» 200	-- 6	*squassato scassato*	*squassato*, o *scassato*
» 227	-- 6	seconda	terza
» 309	-- 15	da	di
» --	-- 25	curvarle, e	curvarle. Per tenerle
» 319	-- 19	*bacio*	*baciò*

Tav. I.

1
2
3
4
5
m
6
7
8
9
10
11
a
a
b
b
12
A
B
D
C
13
14
15
a
16
b
C
D
e
17
18
a
b
19
20
21
22
23

24
25
26
27
A
B
28
B
29
a
b
30
b
31
32
33
A
B
34
35
36
a
37
b
b
38

Tav: III.

Tav: I
43.
44.
a
c
d
b
b
45.
46.
47.
48.

Tav. V
B
51. M 1.
I
a
s
H
F
A
M 2
C
49
M 3
F
50
b
S 3
M 4
O
C
s 4
H
N
M 5
F
M 6

Tav: VI